Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

Часть Четвертая.

IV.

Окончаніе Поварни Берлинской, Поварни Мѣщанской и Новой.

154378.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.

1796.

Digitized by Google

MINISTERSTVA ZAHRANIČNÍCH VĚCÍ
SLOVANSKÁ
KNIHOVNA
V PRAZE

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, повара и прислѣшника, находящихся въ четвертой Части.

До повара.

Въ продолженіи Поварни Берлинской.

О разныхъ рыбныхъ и мучныхъ пищахъ.

		Стран.
1	*Лососина по Десавски.*	18
2	— — *а ла метрдотель.*	—
3	— — *по Сенменульдски.*	—
4	— — *рулетками.*	19
5	— — *съ лучшими припрравами.*	—
6	— — *въ куртбульонѣ.*	—
7	— — *въ калсулѣхъ.*	—
8	— — *съ рѣлою.*	20
9	*Тимбалъ изъ лососины.*	—
10	— — — — *въ Маріиной банѣ.*	—
11	*Филейки изъ налима фаршированныя.*	21
12	*Фрикандо изъ щуки.*	—
13	*Щука расларная глассированная.*	—
14	*Окунь арлекиномъ.*	—
15	*Карьль въ тѣстѣ.*	22
16	— — *на рашларѣ.*	—
17	*Окунь на рашларѣ.*	—
18	*Мателотъ изъ рыбы.*	23
19	*Форелей варить сине.*	—
20	*Рялуху варить сине.*	—
21	*Залеканые лескари.*	—
22	*Окуни а ла тартадъ.*	24
23	— — *съ соусомъ зеленымъ*	—
24	*Окуни по Армянски.*	—
		25

Digitized by Google

		Стран.
25	Филейки рыбьи по Пїемонтски. -	24
26	Караси съ сметаною и укропомъ. -	25
27	Раки съ сметаною и укропомъ. -	—
28	— — зеленымъ горохомъ. - -	—
29	Угорь, жареной на вертѣлѣ. - -	—
30	Угорь, колченой съ морковью и зеленымъ горохомъ. - - -	—
31	Рыба по Славонски. - -	26
32	— — Полѣски. - - -	—
33	— — съ Польскимъ соусомъ. -	—
34	— — Голландскимъ соусомъ. -	—
35	Треска съ густымъ масломъ коровьимъ.	27
36	Калбасы раковыя. - -	—
37	— — бѣлыя. - -	28
38	— — слинатныя. - -	—
39	— — съ каплуномъ. - -	—
40	— — съ щучиною. - -	29
41	Эндуліи изъ телячьихъ кишокъ. -	—
42	Калбасы со пшеномъ. - -	30
43	Хлѣбъ изъ вишенъ. - -	—
44	Тѣльное изъ рыбы. - -	—
45	— — изъ трески. - -	31
46	Полента. - - -	—
47	— — изъ рѣпы. - -	—
48	Мучняная лища изъ раковъ. -	32
49	- - слинату. -	—
50	Мозговой пирогъ. - -	—
51	Лапшенникъ. - - -	33
52	Пирогъ коричной. - -	—
53	Локаны съ пармезаномъ. -	—
54	— — съ сливками. - -	—
55	Сыръ яичной. - - -	34
56	Яблоки по Дофински. - -	—
57	Яичница Рожественская. -	—
58	— снѣгомъ. - -	—
59	Мучняная лища по Польски. -	35

Digitized by Google

Стран.

60 Мучняная пища по Англински. - 35
61 Вѣнской пирогъ. - - - —
62 Кохъ яблочной. - - - —
63 — пшена Сарацинскаго. - - 36
64 — раковой. - - - —
65 Баварская обварная лапша. - —
66 — — лапша. - - - 37
67 Мучняная пища по Савойски. - —
68 — — — — изъ саго. - 38
69 Струдель раковой. - - —
70 — — — спинатной. - - 39
71 — — — сырной. - - —
72 Лапша Индїанская. - - —
73 Кохъ миндальной. - - 40
74 — — изъ крыжовнику. - —
75 — — — вишенъ. - - —
76 — — малинной. - - —
77 Пудингъ Турецкой. - - 41
78 — — Англинской. - - —
79 — — изъ пшена. - - 42
80 Вѣнская яичница. - - —
81 Гранеладъ Римской. - - —
82 Анроллеты Пармскїе. - - 43
83 Генуэзской пирогъ. - - —

Соусы Поварни Берлинской.

1 Соусъ Испанской. - - 44
2 — — Италїанской. - - —
3 — — Англинской. - - —
4 — — Польской. - - —
5 — — Римской. - - —
6 — — Вестальской. - - 45
7 — — спѣсивой. - - —
8 — — равиготной. - - —
9 Селлерейная эссенцїя. - —
10 Соусъ нищенской. - - —
11 — — Марїинъ. - - 46

Digitized by Google

Стран.

12 Соусъ луавардъ. - - 46
13 — — ларфетъ амуръ. - —
14 Эссенція ветчинная. - - —
15 Соусъ Королевинъ. - - —
16 — — Робертовъ. - - 47
17 — — аше. - - - —
18 — — ремуладъ. - - —
19 — — зеленой. - - —
20 Раковой кулисъ. - - —
21 Соусъ сметанной или бешамель. —
22 Пуре изъ щавелю. - - 48
23 Соусъ тонкой. - - —
24 — — ресторанъ. - - —
25 Жюсъ эшалотной. - - —
26 Соусъ драгунной. - - 49
27 — — калорсной. - - —
28 — — изъ вишеннаго киселя. - —
29 — — фюме изъ рябцовъ. - —
30 — — Голландской. - - —
31 — — бисхамель. - - 50
32 — — устричной - - —
33 — — померанцовой. - - —
34 — — изъ травы каменолому - —
35 — — — — — — лшеничной. - —
36 Густое масло коровье. - - 51

Въ Поварнѣ Мѣщанской.

ГЛАВА I.

1 Наставленіе къ устрежденію стола. - 73
2 Всеобщее наставленіе для сулогъ всякаго роду. - - - 76
О разбиваніи мясъ. - - 85
3 О говядинѣ и разныхъ изъ оной приготовленіяхъ. - - - 89
4 О баранинѣ и разныхъ изъ ней приготовленіяхъ. - - - 103
5 О теляшинѣ и приготовленіяхъ изъ оной. 135

Digitized by Google

Стран.

6 О свининѣ и употребленіи оной, о поросенкѣ и калбасахъ. - - 169
7 О ягненкѣ. - - - 180
8 О птицахъ вообще. - - 183
9 О дичинѣ вообще. - - 221
10 О рыбахъ морскихъ и прѣсныхъ водъ. 232
11 О легюмахъ вообще. - - 260
12 О яицахъ. - - - 280
13 О маслѣ коровьемъ, сырѣ, молочныхъ кушаньяхъ и пряностяхъ. - 290
15 О рагу и соусахъ. - - 311

Въ Поварнѣ Новой.

ГЛАВА I.
О редуктахъ и бульїонахъ. - 325
ГЛАВА II.
Похлебки скоромныя и постныя. - 327
ГЛАВА III.
О говядинѣ.
Филейки говяжьи по Виллярову. - 332
— — — — — — по канонерски. - —
Говяжья небная часть съ пармезаномъ. —
Говядина социскою мармированною. - 333
— — — свернутая по Султански. - —
Говяжья грудина, глассированная пармезаномъ. 334
Гато изъ говядины. - - —
Говяжьи филейки по Пїемонтски. - 335
— — — — — по Ислански. - —
Говяжїй языкъ въ рагу. - - —
Говяжье крошево въ минуту. - - 336
Филейка большая по Султански. - —
Говяжїй мозгъ съ лимономъ. - - 337
— — — — въ матело. - - —
Говяжьи глаза въ соусѣ, называемомъ поутру проснувшись. - - - —
Говяжїй языкъ на гателетахъ. - 338
— — — — съ пармезаномъ. - —

Го-

Digitized by Google

Стран.

Говяжья небная часть въ рассоляхъ. - 339
— — — — — — на гателетахъ. - —
— — — — — по Татарски. - 340
— — — — — въ золѣ. - —
Говяжьи рубцы, жареные съ соусомъ пряным. —
Рубцы въ брезѣ съ соусомъ эшалотнымъ. 341

ГЛАВА IV.

О телятинѣ.

Хвосты телячьи по Татарски. - - —
Телятина наслѣхъ. - - —
Мозгъ телячій съ дробнымъ лукомъ. - 342
Рулядъ съ селлереею. - - —
Телячья ядерная часть по Шантильски. - 343
Андульи по Англински. - - —
Телячьи котелеты по Шуазски. - - —
Телячья лопатка по Турецки. - 344
Телячья ядерная часть по Мѣщански. - —
— — почечная часть по Гасконски. - 345
Телятина по Рамбулъетову. - - —
Телячья нога по Буатезову. - - —
Телятина по Пїемонтски. - - 346
Телячье сладкое мясо по Сенклудски. - —
— — — съ трюфелями по Итальянски. 347
Андулъеты изъ телятины. - —
Гато по Англински. - - —
Полъеты въ этуфадѣ изъ вина Шамланскаго. 348
Телячьи ушы по Султански. - 349
— — — крошеныя. - - —
— — — съ равиготомъ. - —
— — мозги въ коробочкахъ. - —
— — рубцы жареные. - - 350
— — ноги бѣлыя. - - —
— — — по Сенменульдски. - 351
— — — маринированныя. - —

ГЛА-

Digitized by Google

Стран.

ГЛАВА V.

О баранинѣ.

Баранъи ноги съ огурцами. - 352
— — ребра по Шикарову. - —
Салядъ по Англински. - - —
Баранья нога столистовая. - 353
- - по Провинціальному. - —
- - лолосатая. - - —
- - по Малъеву. - - 354
- - по Султански. - - —
- лолатка въ гренадинѣ. - 355
- - филейками покрытыми. - —
- четверть, поддѣланная подъ дикую козу. —
Баранина съ водою и каштанами. - 356
Рулядъ на гателетахъ съ эшалотомъ. - —
Баранья нога по Флерїеву. - - —
Баранъи языки по Гасконски. - - 357
- - ядра съ эшалотомъ. - - —
Баранья нога жареная на вертѣлѣ, натыканная трюфелями. - - 358
Баранъи хвосты съ щавелемъ. - - —
- - языки въ лоэлѣ. - - —
- - котелеты съ луре брюковнымъ. - 359

ГЛАВА VI.

О пулардахъ.

Пуларда въ ошелотѣ. - - —
Пуларда съ ядрами. - - 360
- - по Вургиньїотову. - - —
- - кроликомъ. - - —
- - съ ветчиною. - - 361
Крошево изъ бѣлаго мяса. - - —
Пуларда по Фламандски. - - 362
- - наслѣхъ. - - —
Шилолата. - - - —
Ноги каллуна съ трюфелями. - 363

ГЛА-

Digitized by Google

Стран.

ГЛАВА VII.

О цыплятахъ.

Филейки по Граммонтову. - - 363
Бѣлое мясо подобіемъ дичины. - - 364
Хлѣбъ Вѣнецкой. - - - —
Цыплята по Шуазову. - - - —
- - по Гдански. - - - 365
- - по Римски. - - - —
Волынки Султанскія. - - - —
Цыплята Робиновы. - - - 366
- - грушами. - - - —
- - рулетами съ раками. - - 367
- - пеликаномъ. - - - —
- - лапированные по Султански. - —
- - по Куаньеву. - - 368
Цыпленокъ въ этювѣ съ карьлемъ. - —

ГЛАВА VIII.

О голубяхъ.

Голуби по Флерѣеву. - - 369
- - на разсвѣтѣ. - - —
- - въ этуфадѣ по Провинціальному. —
- - съ огурцами. - - 370
- - съ брюквою. - - —
Компотъ по Голландски. - - 371
Голуби по Станиславски. - - —
- - дутые. - - 372
- - съ кровью. - - —
- - въ раковинахъ съ пармезаномъ. - —
- - въ халатахъ. - - 373

ГЛАВА IX.

О индѣйкахъ, гусяхъ и уткахъ.

Индѣичьи крыла по Дестрееву. - —
Индѣйка по Кардинальски. - - 374
- - - Перигордски. - - —
- - - глобусомъ. - - —

Кры-

Digitized by Google

Спран.
Крыла по Станиславски. - - 375
Гусь по Бурдосски. - - - —
Гусиныя ноги по Беариски. - - —
Утка глобусомъ, два способа. - - 376
- - по Брюсельски. - - - 377
Гусь жареной чиненой социсками и каштанами. —
- - а ла добь. - - - —
- - въ брезѣ бѣломъ съ соусомъ монимъ. 378
- - въ обуви. - - - —

ГЛАВА X.

О ягненкѣ.

Ягнячьи ноги по Маріанину. - - 379
Ягнячья социска по Султански. - - —
Ягнячьи головки въ рагу. - - —
- - хвосты съ пармезаномъ. - 380
Ягнячье сладкое мясо съ лимономъ. - —
Ягнячьи котелеты въ поэлѣ съ трюфелями. 381
- - филейки въ бегамелѣ. - —
- - ноги гратиномъ. - - —

ГЛАВА XI.

О свининѣ, велрѣ и олениннѣ.

Ветчина по Нѣмецки. - - 382
Калбасы по Фламандски. - - —
Филейки полосатыя для большихъ антреме. —
Поросенокъ по Лїонски. - - 383
Ветчина жареная съ виномъ Испанскимъ. 384
Котелеты изъ свѣжины. - - —
- - - - - по Королевски. 385
Велрина разнымъ образомъ. - - —
Оленина. - - - —

ГЛАВА XII.

Разныя рагу сборныя.

Бешамель натурально. - - 386
- - другимъ образомъ. - - —
Калуста по Баварски. - - —

Digitized by Google

Стран.

Хлѣбъ калустной. - - 386
Палильїоты съ филейками разнаго мяса. 387
Калуста по Фламандски. - - —
Легюмы съ пармезаномъ. - - —
Крелинеты съ филейками. - - 388
Филейки въ салми. - - - —
Лактукъ съ базиликомъ. - - - —
Хлѣбцы Монтморенсовы. - - - 389

ГЛАВА XIII.

Пирожное.

Слоеное тѣсто безъ масла. - - —
- - - - лостное безъ масла коровьяго. 390
Рамекинъ Индѣйской. - - —
Пирожки Ноялевы. - - —
Гато по Англински. - - 391
Туртъ по деревенски. - - —
- - печеной. - - - —
- - съ персиками. - - 392
Малыя гато съ фисташками. - —
Тартелеты шоколадные. - - —
Туртъ на блюдѣ. - - 393
- - съ салликo устричнымъ. - —
Пирожки Шираковы. - - —
Гато по Италїански. - - 394
Пирожки по цѣлому въ ротъ. - —
- - съ трескою. - - —

ГЛАВА XIV.

О рябцахъ, бекасахъ, дроздахъ, фазанахъ, горлицахъ и перепелкахъ.

Рябцы съ кулисомъ изъ ихъ печенокъ. - 395
Рябцы масломъ тиненые. - - - —
- - по Польски. - - - —
- - въ рединготѣ съ трюфелями. - 396
Салми изъ рябцовъ. - - - —

Дро-

Digitized by Google

Стран.

Дрозды съ водкою. - - - 396
- - по Польски. - - - 397
- - панированные. - - - —
Горлицы по Ноялеву. - - - —
- - гратиномъ. - - - 398
Бекасы по Пїемонтски. - - - —
- - съ устрицами. - - - 399
Различное приготовленїе фазана. - - —
Перелелки по Перигордски. - - —
- - комлотомъ. - - - 400

ГЛАВА XV.

О молодыхъ зайцахъ и кроликахъ, разное оныхъ приготовленїе. - - 401

ГЛАВА XVI.

Объ яицахъ.

Яица а, ла демуазель. - - 406
—— по Дюшесину. - - —
—— о вердгаланъ. - - 407
—— по Робертову. - - —
—— полосками. - - —
—— по Дульетову. - - —
—— глассированныя со сларжей. - 408
—— приготовленїемъ доброй хозяйки. - —
—— съ карьлемъ. - - - 409
—— въ сюртукахъ. - - - —
—— по Куаньеву. - - 410.
—— съ соусомъ монимъ. - —
—— по Кумпну. - - —
—— деревенски. - 411
—— съ кровью. - - —
—— съ сливками. - - —
—— съ печенками. - - 412
—— по Перигордски. - —
—— съ говяжьимъ мозгомъ. - —
—— съ растопленнымъ сыромъ. 413
—— хлѣбомъ. - - —

Digitized by Google

Стран.

Яичница, глассированная съ телячьею лоткою. 413
Яица съ трюфелями рубленными. - 414
—— *по Гасконски.* - - —

ГЛАВА XVII.

О соусахъ.

Соусъ изъ вина Шамланскаго. - - —
- - *гусарской.* - - 415
- - *Принцессинъ.* - - —
- - *Пимбешевъ.* - - - —
- - *Королевинъ.* - - —
- - *по утру проснувшись.* - 416
- - *синопль.* - - - —
- - *Польской.* - - - —
- - *Султанской.* - - 417
- - *Римской.* - - - —
- - *садовницїй.* - - - —

Соусы постные.

Соусъ равиготной съ анчоусами. - 418
- - *натурально.* - - —
- - *Ремуладъ горячїй.* - - —
- - *Соусъ ягнячїй.* - - —
- - *кислой для рыбы.* - - 419
- - *петрушечной.* - - —
- - *монимъ.* - - —
- - *Сен-Клудской.* - - —
- - *зеленой Италїанской.* - —
- - *Провинціальной* - - 420

ГЛАВА XVIII.

Разные роды антреме.

Беньеты Бахическіе. - - —
- - *анчоусные.* - - —
- - *изъ анимелей.* - - 421
- - *любовнымъ озеромъ.* - —
- - *Королевины.* - - —

Бень-

Digitized by Google

Стран.

Беньеты по садовнически. 422
- - яблочные по Сен-Клудски. —
- - Римскіе. 423
- - Неялевы. —
Гато изъ зеленаго винограду. —
Кремъ полосатой. 424
- - изъ пшена Сарацинскаго душой. —
- - вермичельной душой. —
- - Бисквитной. 425
- - жирной. —
- - дѣвичій. —
- - кервельной. —
- - горою. 426
- - съ эстрагономъ. —
- - съ петрушкою. 427
- - селлерейной. —
Тимбалы по Провинціальному. —
Гренки по Швейцарски. 428
- - по Душесину. —
Артишочные донушки по Виллероеву. —
Артишоки по Гасконски. —
- - по Султански. 429
- - съ соусомъ минимъ. —
Риссоли. —
Яблоки разнымъ приготовленіемъ. 430
Крелинеты. 431
Пѣтушьи гребни въ гратинѣ. —
Трюфели по Перигордски. 432
- - по Ліонски. —
Раки съ бешамелемъ. —
- - по Гасконски. 433
- - въ гратинѣ. —
- - по Куаньеву. 434
- - по Перигордски. —
Горохъ и бобы разнымъ приготовленіемъ. —
Калуста цвѣтная по Шуазіеву. 436
О лангустахъ. —

Кра-

Digitized by Google

Стран.

Крабы. - - - 437
Мушели - - - —
Устрицы наслѣхъ. - - - 438
Устричное рагу. - - - —
Устрицы съ пармезаномъ. - - 439
- - *чиненыя.* - - —
- - *на образецъ доброй хозяйки.* - —
Перицы съ соусомъ минимъ. - 439
- - *съ шлекомъ.* - - 440
- - *по Фламандски.* - - —
Оленки по Провинціальному. - - 441

ГЛАВА. XIX.

О рыбахъ рѣчныхъ въ скоромномъ приготовленіи.

Карьль по Петибургову. - - —
Щука глассированная по Исланскі. - 442
- - *по Султанскі.* - - —
- - *Римскі.* - - 443
- - *полосатая.* - - —
- - *въ золѣ.* - - 444
Рулады изъ угря. - - —
Угорь по Султанскі. - - 445
Лини по Султанскі. - - —
- - *комлотомъ.* - - 446
Вьюны по Прусскі. - - —
- - *по Виллероеву.* - - 447
- - *комлотомъ.* - - —
- - *по Римскі.* - - 448

Статьи до прислѣшника въ Поварнѣ Берлинской.

О выводныхъ пастетахъ и проч.

1 *Пастетъ ветчинной.* - - - 1
2 - - - *дорожной.* - - 2
3 - - - *изъ рябцовъ холодной.* - —
4 - - - *изъ бекасовъ холодной.* - 3
5 - - - *съ дроздами холодной.* - —
6 - - - *съ каплуномъ холод.* - - —

Digitized by Google

		Стран.
7	Пастетъ съ зайцомъ холод.	3
8	- - съ фазаномъ горячій.	—
9	- - съ глухимъ тетеревомъ гор.	4
10	- - съ дичиною гор.	—
11	- - съ бараньими котелетами гор.	5
12	Реноме съ молодыми цыплятами гор.	—
13	- - съ сельдями.	—
14	- - съ лососиною.	6
15	- - съ копченою семгою.	—
16	- - съ рыбою.	—
17	- - съ уткою.	—
18	Пастетцы Генуэзскіе.	7
19	- - Мазариновы.	—
20	- - Рожественскіе.	—
21	- - Исланскіе.	—
22	- - устричные.	8
23	- - съ салликомъ.	—
24	- - изъ фазаньихъ филеекъ съ трюфелями.	—
25	- - Римскіе.	—
26	Краковіи.	9
27	Залеканые амуреты.	—
28	Залеканой телячій мозгъ.	10
29	Залеканыя телячьи ноги.	—
30	Залеканая курица.	—
31	Кремъ волнистой.	—
32	- - сженой.	11
33	- - винной.	—
34	Лимонной кисель.	—
35	Лимонная пѣна.	—
36	Желе бѣлое.	12
37	- - изъ вишенъ.	—
38	- - яблочное.	—
39	- - апельсинное.	—
40	Бланманже.	13
41	Желе мармированное.	—
42	Кремъ въ лимонахъ.	—
43	Рулядъ изъ угря.	14
44	- - - поросенка.	—

Digitized by Google

		Стран.
45	Рулядъ говяжей лаховины.	14
46	Галантинъ изъ поросенка.	15
47	- - изъ рыбы.	—
48	Аспикъ изъ куръ.	—
49	- - мармированной.	16
50	- - Италіанской.	—
51	Окорокъ.	—
52	Фламандское пшено.	17
53	Снѣговая горка.	—
54	Кезель.	—

О разномъ хлѣбенномъ.

1	Голландской пирогъ.	51
2	Миндальное пирожное.	—
3	Бисквиты.	—
4	Вѣнской тортъ.	52
5	Пирожное изъ хлѣба.	—
6	Тортъ лесаной.	—
7	Пирожное деревяжное.	—
8	Деревяжной тортъ.	54
9	Португальское пирожное.	—
10	Англинской квин-кевксъ.	—
11	Савойское пирожное.	—
12	Анисное.	55
13	Вѣнскія сахарныя дужки.	—
14	Миндальныя стружки.	—
15	Бисквитныя стружки.	—
16	Тысячелѣтній пирогъ.	56
17	Вѣнскіе цельты.	—
18	Петишо.	—
19	Хлѣбъ дюшесинъ.	57
20	Сахарныя кудри.	—
21	Вафли опарныя.	—
22	- - коричныя.	58
23	- - сливочныя	—
24	Узлы.	—
25	Снѣговые комки.	—
26	Англинскіе ломти.	—
27	Миндальные прецели.	59

Digitized by Google

		Стран.
28	Берланы.	59
29	Тароны.	—
30	Сметанное пирожное.	—
31	Фисташечное пирожное.	60
32	Сухари.	—
33	Лимонной тортъ.	—
34	Хлѣбъ Дофинской.	61
35	Выливные бисквиты.	—
36	Меринги.	—
37	Овсиное гнѣздо.	62
38	Тортъ лщенной.	—
39	Яблоки по Кардинальски.	—
40	Линцернской тортъ.	63
41	Исланской вѣтръ.	—
42	Миндальныя корзинки	—
43	Тортъ съ кислою калустою.	64
44	- - цитронатной.	—
45	Пряное пирожное.	—
46	Тортъ сметанной.	65
47	Тунеядцы.	—
48	Пирогъ десятилистной.	—
49	Табачная руля.	—
50	Флоренскіе тортелеты.	66
51	Сахарные тортелеты.	—
52	Шоколадные тортелеты.	—
53	Фисташечные	67
54	Раковые.	—
55	Слинатные.	—
56	Беньеты изъ лщена.	—
57	- - слинатные.	68
58	- - яблочные.	—
59	- - бузиннаго цвѣту.	—
60	- - миндальные.	—
61	- - бакхальные.	—
62	- - макомъ.	69
63	Вишенные пироги.	—
64	Пирожки сливные.	—
65	- - яблочные.	—

Digitized by Google

Стран.

66 Пирожки черничные. - - 70
67 Пирогъ блинной. - - —
68 - - Брауншвейгской. - - —
69 Миндальныя улитки. - - —
70 Калачики Вѣнскіе. - - 71
71 - - Карлсбадскіе. - - —
72 - - Магдебургскіе. - - —
73 - - сахарные. - - —
74 - - Нирнбергскіе. - - 72
75 - - Англинскіе. - - —

Въ Поварнѣ Мѣщанской.

ГЛАВА XIV.

О хлѣбенномъ.

О тѣстѣ сдобномъ для тортовъ. - 299
Туртъ съ бараньими котелетами по Перигордски. 300
О туртахъ съ дичиною. - 301
Турты съ фаршами разнаго роду. - 302
- - съ рыбою. - - —
Тимбалы. - - 303
О тѣстѣ заварномъ для пироговъ холодныхъ. 304
— начинкѣ въ холодные пироги. - —
— слоеномъ тѣстѣ. - - 305
Малые пирожки. - - 306
Гато миндальныя. - - —
- - четвероугольныя. - 307
- - Королевскія. - - —
- - изъ лщена Сарацинскаго. - —
Тартелеты. - - 308
Дарioли. - - —
Тимбалы бисквитные. - - —
Кроканты. - - —
Фелiятинъ или листовникъ. - 309
Генуазъ. - - —
Пулелинъ. - - —
Талмузъ. - - 310
Мерингн. - - —
О разныхъ родахъ тортовъ зимнихъ съ варенъемъ. —

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

Поваренный, Прислѣшничій, Кандиторскій и Дистиллаторскій.

(Продолженіе поварни Берлинской.)

О ВЫВОДНЫХЪ ПАСТЕТАХЪ и ПРОЧЕМЪ.

1. *Пастетъ ветчинной.*

Съ ветчины кожу снять, и выбравъ всѣ кости, мочить оную четыре дни въ водѣ (но ежедневно по нѣскольку разъ воду перемѣняя свѣжею) и два дни въ молокѣ; послѣ того положить въ брезъ, наполнить виномъ и задержать почти спѣло, а по томъ вынувъ остудить. Сдѣлать зажженое тѣсто слѣдующимъ образомъ: вскипѣтить воды, положить въ нее четверть фунта масла коровьяго, заварить этимъ муку и замѣсить тѣсто, сколько онаго надобно, но такъ крутое, чтобъ съ трудомъ оное валять можно было. Вывесть изъ онаго стѣны пастета съ поддонкомъ желаемой вышины. Сдѣлать изъ ветчиннаго сала съ телятиною фаршъ, укласть онымъ дно, а на фаршъ положить ветчину, именно окорокъ; покрыть оной совсѣмъ фаршемъ, кружками лимону и ломтями шпеку; сдѣлать на пастетъ крышку и украсить оной какъ угодно. Посадить въ печь и запекать три часа; по томъ влить въ пастетъ крѣпкаго консому и соку изъ бреза, въ которомъ окорокъ варился, съ прибавкою жюсу и соку изъ нѣсколькихъ лимоновъ, смѣшавъ и процѣдивъ сквозь салфетку; но прежде сприцомъ выня-

Digitized by Google

нуть съ онаго жиръ, стараясь, чтобъ ничего не осталось. Послѣ сего дополнить консомомъ. Таковые пастеты готовятъ въ дорогу; но естьли подавать оной на столъ, надобно ломти шпеку снявъ, жиръ словить, влить консому; но не больше, чтобъ только фаршъ покрыло; когда застынетъ, накласть раковыхъ шеекъ, анчоусовъ и проч. и налить полонъ консому.

2. *Пастетъ дорожной.*

Изъ телячей задней ноги вырѣзать фрикандо, продернуть ветчиною и саломъ; послѣ сего очистить сморчковъ, обжарить съ оными фрикандо съ лучшими приправами въ маслѣ коровьемъ и присолить. Сдѣлать выводной пастетъ и таковой же фаршъ, какъ сказано въ предшедшемъ пастетѣ: дно укласть фаршемъ, на оный фрикандо и опять фаршу; такъ продолжать, пока наполнишь послойно; по сверхъ всего укласть лимономъ, изрѣзаннымъ въ кружки, но съ котораго должно кожу очистить и сѣмячки выкинуть, чтобъ не сообщилось горькаго вкусу; накрыть ломтями ветчиннаго сала, наложить пастетную крышку и запекать три часа; по томъ влить консому, сказаннаго въ предшедшемъ пастетѣ, жиръ сприцомъ вытянуть и долить полонъ консомомъ. Таковой пастетъ заготовляется на дорогу; но естьли подавать оной на столъ, должно съ нимъ поступить, какъ съ пастетомъ ветчиннымъ.

3. *Пастетъ изъ рябцовъ холодной.*

Рябцовъ выпотрошивъ, нашпековать ветчиною и шпекомъ; послѣ начинить фаршемъ; обжарить съ лучшими приправами и пряностьми въ маслѣ коровьемъ; къ чему можно прибавить и трюфелей; по остуженіи сего поступить какъ сказано о предшедшемъ пастетѣ. Изъ фазана и тетерева дѣлаютъ пастетъ тѣмъ же образомъ.

Digitized by Google

4. *Пастетъ изъ бекасовъ холодной.*

Бекасовъ осчипавъ, выпотрошить и внутреннія вмѣшать въ фаршъ, кромѣ пупковъ; послѣ обжарить въ маслѣ коровьемъ съ лучшими приправами и пряностьми; бекасовъ должно начинить фаршемъ. Впрочемъ поступать по вышесказанному.

5. *Пастетъ съ дроздами холодной.*

Дроздовъ выпотрошивъ, въ фаршъ также употребить внутреннія; онымъ начинить дроздовъ и пообжарить съ лучшими приправами въ маслѣ коровьемъ; впрочемъ поступать по вышесказанному. Въ консомъ прибавить крѣпкаго отвару изъ костей толченыхъ; послѣ чего оной процѣдить. Пастетъ съ жаворонками дѣлаютъ таковымъ же образомъ.

6. *Пастетъ съ каплуномъ холодной.*

Каплуна выпотрошивъ, начинить фаршемъ, послѣ чего также съ лучшими приправами обжарить въ маслѣ коровьемъ и остудить. Впрочемъ поступить по вышесказанному. Таковымъ же образомъ дѣлаютъ пастетъ съ индѣйкою и курами.

7. *Пастетъ съ зайцомъ холодной.*

Изъ зайца сдѣлать тѣльное подобіемъ хлѣба; оное съ остатками фаршу положить въ выводной пастетъ, накрыть ломтями лимону, а по томъ ветчиннаго сала; наложивъ крышку, запекать и впрочемъ поступить по вышеписанному. Тѣмъ образомъ дѣлаютъ пастетъ изъ другой дичины.

8. *Пастетъ съ фазаномъ горячій.*

Фазана напшековать ветчиною и пшекомъ, обвалянными въ лучшихъ приправахъ. Фаршъ къ нему дѣлается съ саломъ не ветчиннымъ, но почечнымъ, въ который прибавляется и печенка фазанья; начинить фазана этимъ фаршемъ, а съ остаткомъ онаго положить въ пастетъ, накрыть кружками лимону и пшекомъ; запекать три часа. Послѣ крышку взрѣзавъ,

Digitized by Google

сало и лимонъ снять, фаршъ оправить, жиръ снять, употребить въ соусъ, приправить лимоннымъ сокомъ и выложить въ пастетъ. Можно къ сему употреблять соусъ Испанской; а фазана по начиненіи задерживать въ брезѣ до половины спѣлости и брезъ добавлять бѣлымъ виномъ; послѣ чего вынувъ, класть въ пастетъ. Довольно запекать этотъ пастетъ часа два или съ половиною. Остатокъ бреза процѣдить, и снявъ жиръ, употребить въ соусъ. Пастетъ горячій съ рябцами дѣлаютъ такимъ же образомъ; также употребляютъ къ сему соусъ фюме; смотри Соусы No. 29.

9. *Пастетъ съ гусинымъ тетеревомъ горячій.*

Тетерева нашпековать и на нѣсколько дней положить въ острой маринадъ; послѣ чего также онаго задержать до половины спѣлости въ брезѣ и класть въ пастетъ, обложить фаршемъ, а накрыть кружками лимону и шпекомъ, то есть ломтями ветчиннаго сала. Къ запеканію пастета сего въ печи времени опредѣлить не можно, а надобно соображаться сему въ разсужденіи того, старъ или молодъ тетеревъ. Соусъ аше приличенъ въ этотъ пастетъ съ прибавкою соку изъ бреза. Сало и лимонъ по испеченіи снимаются; впрочемъ поступать по вышесказанному. Пастетъ съ драхвою и съ трепетомъ дѣлается также.

10. *Пастетъ съ дичиною горячій.*

Изъ лосины, оленины или дикой козы подѣлать эскалопы, обжарить оные въ маслѣ коровьемъ съ лучшими приправами и остудить. Изъ той же дичины, или шелятины сдѣлать фаршъ. Укладывать въ пастетъ послойно, сперва фаршъ, по томъ эскалопы съ лучшими приправами, опять фаршъ и такъ далѣе; накрыть кружками лимону и саломъ; запекать три часа. Класть въ него соусъ равиготной; сокъ изъ пастета должно слить въ соусъ и съ онымъ приварить.

11.

Digitized by Google

11. *Пастетъ съ бараньими котелетами горячій.*

Сдѣлать котелеты по обыкновенному, обжарить съ лучшими приправами въ маслѣ коровьемъ; а впрочемъ поступать по вышесказанному о горячихъ пастетахъ. Фаршъ въ него кладутъ изъ телятины, а соусъ пряной.

12. *Пастетъ реноме (т. е. славной) съ молодыми цыплятами горячій.*

Малыхъ цыплятъ сложивъ по обыкновенному, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ лучшими приправами и остудить. Сдѣлать выводной пастетъ: дно онаго укласть фаршемъ, на оной положить цыплятъ съ клюцками, сдѣланными изъ фаршу, а по томъ кружками лимону и ломтями сала накрывъ, весь пастетъ вымазать яицами. Послѣ сего раскатать изъ сдобнаго тѣста крышку, въ мизинецъ ручной толщиною, накрыть оною весь пастетной горшокъ, чтобы свѣсилось пальца на два съ краевъ; края крышки этой украсить вырѣзами, вымазать также яицами и запекать два или полтретья часа. Приготовляется изъ сдобнаго тѣста другая крышка по пастету, и по снятіи первой накладывается. Соусъ въ этотъ пастетъ употребляется Италіанской. Тѣмъ же образомъ дѣлаютъ пастетъ съ молодыми голубями, тетеревами и рябцами.

13. *Постетъ реноме съ сельдями горячій.*

Сельдей расплоставъ, кости выбрать и мочить сколько дней въ молокѣ, чтобъ соль выпянуло. Сдѣлать фаршъ изъ рыбы, наложить на пласты сельдяные и свернуть или закатать оные. Надобно больше его остерегаться, чтобъ не оставить въ сельдяхъ лишняго солености. Вывесть пастетъ; дно онаго укласть фаршемъ, на оной свернутыхъ сельдей; накрыть лимономъ кружками и ломтями сала. Впрочемъ поступать

Digitized by Google

по сказанному въ предшедшемъ номерѣ. Кладется въ этотъ пастетъ раковой кулисъ.

14. *Пастетъ реноле съ лососиною.*

Лососины нарѣзать ломтями, наложить на нихъ фаршу, сдѣланнаго изъ щучины или лососины, но щучина пристойнѣе для виду: ибо щучина бѣла, а лосося красна; послѣ чего ломти свернуть трубочками. Дно выводнаго пастета укласть фаршемъ, на оный покласть трубочки, а между оныхъ кліоцки, сдѣланныя изъ фаршу. Впрочемъ поступать по вышесказанному. Кладутъ въ него соусъ Испанской.

15. *Пастетъ реноле съ копченою семгою.*

Оную также нарѣзавъ ломтями, положить на ночь въ молоко; по томъ на ломти наложить фаршу изъ свѣжей лососины или щуки, съ прибавкою малой доли копченой семги; впрочемъ поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ. Класть въ этотъ пастетъ кулисъ раковой.

16. *Пастетъ реноле съ рыбою.*

Изъ пласповъ желаемой рыбы сдѣлать трубочки по сказанному о пастетѣ съ сельдями, также и кліоцокъ. Полосокъ той же рыбы маринировать въ маслѣ Прованскомъ съ лимоннымъ сокомъ и лучшими приправами; укласть въ пастетъ сперва эти полоски, по томъ трубочки и кліоцки; а впрочемъ поступать по сказанному выше. Употребляютъ въ этотъ пастетъ соусъ анчоусной. Изъ свѣжаго лосося дѣлаютъ пастетъ тѣмъ же образомъ.

17. *Пастетъ съ уткою и бѣлою капустою.*

Утку и капусту задержать въ брезѣ почти спѣло, а вынувъ изъ бреза, остудить. Сдѣлать фаршъ изъ телятины; укласть съ онымъ утку въ пастетъ, накрыть ломтями ветчиннаго сала и запекать три часа. Послѣ ветчину снявъ, влить одного кулису и приправить лимоннымъ сокомъ.

18.

Digitized by Google

18. *Пастетцы Генуэзскïе.*

Взять къ сдѣланïю сдобнаго тѣста отъ восьми яицъ желтки, фунтъ раковаго масла, два фунта муки и столько молока, чтобъ вышло не крутое тѣсто; раскатать оное въ листъ толщиною противъ обуха большаго ножа, вырѣзать изъ листа донушки въ рубль величиною, загнуть окрайки и наполнить рыбьимъ рагу: именно составить оное изъ рыбьихъ печенокъ, раковыхъ шеекъ, сморчковъ и печерицъ. Донушки вымазать яицами, а по томъ класть остуженное рагу; запечь, вымазать раковымъ масломъ и подавать.

19. *Пастетцы мазариновы.*

Взять теляшины полтора фунта отъ задней ноги, безъ четверти фунтъ говяжьяго мозгу изъ костей, лучшихъ приправъ; изрубивъ это мѣлко, столочь; прибавить въ это ложку сметаны, изъ одного лимону сокъ и корку обтертую на сахаръ. Сдѣлать поддонки изъ сдобнаго тѣста, положить оные въ маленькïя формы, и въ каждую вышесказаннаго фаршу по куску съ Грецкой орѣхъ величиною; дополнить обвареныхъ въ водѣ бѣлымъ виноградомъ; накрыть крышечками изъ того же тѣста, вымазать яицомъ и запечь.

20. *Пастетцы Рожественскïе.*

Сдѣлать сдобное тѣсто, раскатать въ тонкой листъ, и вырѣзавъ кружечки, въ рубль величиною, покласть въ формочки; въ каждой положить по куску хорошаго фаршу; накрыть тѣмъ же тѣстомъ и запечь. По томъ снявъ крышечки, и убавивъ фаршу, дополнить салпикомъ и опять наложить крышечки.

21. *Пастетцы Исланскïе.*

Изъ сдобнаго тѣста раскатавъ тонкой листъ, въ обухъ ножевой толщиною, вымазать свѣжимъ свинымъ саломъ и свернуть подобïемъ калбасы. Это тѣсто

Digitized by Google

надобно остудить и въ лѣтнее время подержать на льду. Перекатавъ по томъ скалкою, вырѣзать изъ тѣста сего поддоночки, покласть въ формы, начинить фаршемъ, наложить крышечки изъ того же тѣста и запечь.

22. *Пастетцы устричные.*

Раскатавъ тонко сдобнаго тѣста, вырѣзать изъ онаго донушки, не много больше рубля величиною; загнувъ у оныхъ окрайки, запечь; послѣ наполнить устрицами и приправить устричнымъ соусомъ.

23. *Пастеты съ салликомъ.*

Оные дѣлаются подобно предшедшимъ; но вмѣсто устрицъ кладутъ въ нихъ салико.

24. *Пастетцы изъ фазаньихъ филеекъ съ трюфелями.*

Поддонки заготовляютъ по сказанному въ No 22. Трюфелей и фазана накрошить тонкими филейками, положить въ соусъ; но кипѣть не допускать, а подбить яичнымъ желткомъ, и приправя лимоннымъ сокомъ, накласть въ пастетцы. Таковымъ образомъ дѣлаютъ пастетцы съ филейками рябца и каплуна.

25. *Пастетцы Римскіе.*

Сдѣлать кларъ или жидкое тѣсто, взявъ безъ четверти фунтъ хорошей пшеничной муки, четыре яица, которыхъ бѣлки взбить въ густую пѣну: все первое размѣшать на молокѣ съ прибавкою рюмочки Французской водки, густотою какъ бы для яичницы; разгорячить 12 золотниковъ масла коровьяго, выложить въ оное смѣсь, а по томъ взбитые бѣлки. Въ кострюлѣ приставить сала и гораздо оное разгорячить; форму для этихъ пастетцовъ нагрѣть, (изображеніе этой формы смотри на таблицѣ, приложенной въ концѣ поварни Берлинской, фигура 1.) вытереть чисто, обмокать въ кларъ, и тотчасъ опуская въ сало, обжаривать; по обжареніи пастетецъ снимать съ формы и класть

Digitized by Google

класть на листъ бумаги, чтобъ сало отекло; послѣ оные позарумянить въ печи. Форма дѣлается изъ желтой мѣди, величиною съ шоколадную чашку; но потонѣ, вызубривается дорожками, какъ можно видѣть на рисункѣ, съ желѣзною шейкою и деревянною ручкою. Къ дѣланію крышечекъ для сихъ пастетцовъ форма обмокается въ кларъ только на палецъ и обжаривается въ салѣ. Пастетцы наполнить рагу, показаннымъ въ предшедшемъ номерѣ, и накрываются крышечками.

26. *Краковїи.*

Облатку разрѣзать въ полоски, пальца въ четыре шириною и нѣсколько мѣры этой подлиннѣе; обмокать одну по одной въ воду и класть на смоченную водою доску, спрыснуть мукою; на каждую полоску положить салпико, въ Грецкой орѣхъ величиною, закатать, и обмочивъ въ взбитыя яица, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, съ мукою смѣшанномъ. Это повторить до нѣскольку разъ, обжарить послѣ въ салѣ и посыпать жареною петрушкою. Эти краковїи подаютъ на особливыхъ тарелкахъ, или гарнируютъ оными лучшїя блюда.

27. *Запеканые амуреты.*

Названїе амуретовъ дано отъ Французскихъ поваровъ мозгамъ изъ телячей хребетной кости: мозгъ этотъ разрѣзать въ куски въ палецъ длиною, обварить въ водѣ съ солью и уксусомъ; по томъ маринировать въ уксусѣ съ солью, пряностьми, луковицами и лавровыми листами; подержавъ ночь въ маринадѣ, осушить, обмочить въ яицахъ, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, съ мукою смѣшанномъ, и запечь; подавать на тарелкѣ, гарнировавъ жареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

Digitized by Google

28. *Запеканой телячій мозгъ.*

Мозгъ изъ телячей головы очистивъ, также обварить и маринировать, какъ сказано выше объ амуретахъ; послѣ выложивъ на салфетку, разрѣзать въ куски, обмочить въ яицѣ и обвалять въ толченомъ сухарѣ съ мукою; можно по томъ обдѣлать куски сіи подобіемъ яблокъ или грушъ, а вмѣсто стебелька воткнуть раковую ногу, запечь и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно этотъ мозгъ, равно и амуреты обмокать въ кларъ, а по томъ обжаривать въ салѣ или маслѣ; но въ кларъ вмѣсто молока класть пиво.

29. *Запеканыя телячьи ноги.*

Разнявъ оныя пополамъ, большія кости вынуть, задержать въ кисломъ брезѣ; выложить на салфетку, обмочить послѣ въ кларъ и обжарить въ салѣ или маслѣ; подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно ноги обмочать въ яица, и панировавъ сухаремъ съ мукою, обжаривать.

30. *Запеканая курица.*

Разнявъ курицу въ части, задержать въ кисломъ брезѣ; а впрочемъ, не вынимая костей, поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ о телячьихъ ногахъ.

31. *Кремъ волнистой.*

Взявъ полторы бутылки неснятаго молока, варить съ онымъ толченаго шоколаду, или миндалю, или кофе. Кофе сженаго и столченаго берутъ къ сему полфунта, кладутъ въ кипящее молоко и подслащиваютъ сахаромъ, сколько нужно. Послѣ взять кожицы съ шести куриныхъ пупковъ, перемыть чисто въ холодной водѣ, высушить и столочь крупновато; когда прежнее по снятіи съ огня остынетъ столько, что будетъ какъ парное молоко, положить въ него кожицы, пропустить нѣсколько разъ сквозь сито, вылить

Digitized by Google

лить на тарелку; поставить оную дномъ въ кипящую въ кострюлѣ воду, а накрыть крышкою съ горячею золою: то кремъ въ нѣсколько минутъ сядетъ, какъ студень.

32. *Кремъ жженой.*

Взять муки столовую ложку, полторы бутылки сливокъ и желтки отъ десяти яицъ, разболтать все, чтобъ гораздо соединилось; обтереть лимонъ объ сахаръ, положить туда же съ кусочкомъ корицы и малою долею сахару; приставить на огонь, взмѣшать, чтобъ соединилось, а не варилось. Поджечь до темна толченаго сахару, которой долженъ быть готовъ вмѣстѣ съ кремомъ: оной выложить на блюдо, на него сасженой и расправить ножемъ.

33. *Кремъ винной.*

Столовую ложку муки крупичатой смѣшать съ четырьмя яицами цѣлыми и двѣнатцатью желтками; развести бутылкою или больше вина бѣлаго; прибавить къ сему обтертой на сахаръ лимонъ, палочку корицы, четверть фунта сахару: вымѣшать это тщательно въ сковородкѣ, приставленной на огонь, и держать на ономъ, пока сгустится. Тогда выложивъ на блюдо, гарнировать малыми бисквитами.

34. *Лимонной кисель.*

Полфунта хорошаго, мѣлко столченаго сахару размѣшать на восьми яицахъ, съ кусочкомъ масла коровьяго, въ Грецкой орѣхъ величиною, и корками обтертыми съ двухъ лимоновъ; мѣшаніе это производить полчаса; по томъ выдавить туда же сокъ изъ шести лимоновъ; по вымѣшаніи выложить на блюдо, поставить въ вольной печной духъ, чтобъ пожелтѣло; послѣ остудивъ, гарнировать малыми бисквитами.

35. *Лимонная пѣна.*

Обтереть на сахаръ корку съ шести лимоновъ; прибавить къ сему полфунта сахару, сокъ изъ шести об-

Digitized by Google

обтертыхъ лимоновъ, два стакана воды, четыре яица цѣлыхъ и десять желтковъ: положить все это въ просторной горшокъ и на огнѣ взбивать голичкомъ, пока сгустится, а тогда тотчасъ выложить на блюдо. Можно оное подавать холодное и горячее, а особливо послѣднее вмѣсто супу за ужиномъ; но склыдывая въ чашу, и вмѣсто воды класть вино.

36. *Желе бѣлое.*

Взять полтора фунта хорошаго тертаго оленьяго рогу, налить водою, и съ нѣсколькими морковьми варить семь часовъ; послѣ жижу сливъ, еще уварить до сгущенія. Можно прибавлять къ сему корицы, гвоздики и лимонной корки. На два стакана сего отвару класть восемь стакановъ бѣлаго вина, полфунта сахару и сокъ изъ восьми лимоновъ; приварить это, очистить бѣлками отъ шести яицъ, процѣдить и раскладывать въ формы, которыя естьли будутъ мѣдныя и хорошо вылуженыя.

37. *Желе изъ вишенъ.*

Оное дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, какъ и предшедшее. Столочь полгарнца вишенъ и прибавить въ сказанное тамъ предъ очищеніемъ бѣлками.

38. *Желе яблочное.*

Хорошихъ легкаго квасу яблокъ очистивъ, сварить какъ бы для компотовъ, остудить; взять соку, произшедшаго отъ варенія яблокъ, въ желе, приготовленное по сказанному въ No 36. Раскладывая желе въ формы, положить между онымъ слоями половинки яблокъ. Когда желе застынетъ, и надобно будетъ оное выпрокинуть на блюдо, форму подержать не много въ теплой водѣ. Таковымъ способомъ выпрокидываютъ всякія студени и галантины изъ формъ.

39. *Желе апельсинное.*

Взять сокъ изъ шести апельсиновъ, съ которыхъ корки обтереть на сахаръ; прибавить къ тому помера-

Digitized by Google

ранецъ. Корки и остатки оныхъ сварить въ водѣ съ сахаромъ; процѣдивъ употребить съ вышесказаннымъ въ желе; а впрочемъ поступать, какъ въ No 36 сказано.

40. *Бланманже.*

Пятнатцать золотниковъ лучшаго рыбьяго клею, расчипавъ въ кусочки, налить стаканомъ рѣчной воды и поставить на ночь въ теплое мѣсто, чтобъ распустился. Послѣ варить десять стакановъ добраго молока съ сахаромъ, корицею, лимонною коркою, гвоздикою и ванилью; прибавить въ это полфунта толченаго сладкаго миндалю, съ малою долею миндалю горькаго, и распусченной клей, когда молоко по снятіи съ огня поостынетъ; пропустить нѣсколько разъ сквозь салфетку, и остудивъ, складывать въ формы. Естьли складывать не остудивъ, сверху садится перепонка.

41. *Желе мармиросанное.*

Дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ бланманже; но часть онаго отнимаемая подцвѣчивается кошенилью, или терназоломъ. Наливается въ форму слой бланманже, а какъ остынетъ, слой подцвѣченнаго; и такъ далѣе. По выпрокинутіи изъ формы на блюдо, надобно ополоснуть холодною водою. Естьли же красное желе стечетъ на слой бѣлаго, должно стянуть оное трубочкою, сдѣланною изъ пера.

42. *Кремъ въ лимонахъ.*

Лимоны испестрить долотцомъ, и по томъ разрѣзать на двое, но такъ, чтобъ одна половина была больше другой; мясо изъ половинокъ вычистить, а корки отварить въ водѣ мягко; послѣ того выскобливъ изъ нихъ бѣлокъ, засушить расправя; и предъ отпусканіемъ на столъ, наполнивъ кремомъ, накрыть крышечками, придѣлать къ нимъ изъ лимонной корки ручки, чтобъ представляли кружечки. Кремъ въ нихъ не должно держать долго, для того что прогоркнетъ. Въ апельсинахъ кремъ дѣлаютъ тѣмъ же образомъ.

Digitized by Google

43. *Рулядъ изъ угря.*

Выбравъ крупнаго угря, снять съ онаго кожу, расплостать по брюху отъ головы до хвоста, и позвонковую кость съ ребрами вынуть; посыпать онаго солью, пряностьми и лучшими приправами, намазать фаршемъ, на два обуха ножевыхъ толщиною. Спечь цвѣтную яичницу, разрѣзать оную въ полоски, уклать на пластъ угревой, одна отъ другой разстоянiемъ на палецъ; по томъ закатывать угря, начавъ отъ головы, (которую должно отрѣзать) по скатанiи обвить салфеткою, и варить 45 минутъ въ водѣ съ уксусомъ, луковицами, шалфеею, тимiаномъ, лавровыми листами, солью и пряностьми; можно къ сему присовокупить бутылку вина. По сваренiи остудить, сдавить, салфетку снять, рулядъ изрѣзавъ поперегъ въ ломти, подавать на блюдѣ, постланномъ салфеткою. Къ блюду этому подаютъ соусъ ремулядъ, или масло Прованское съ уксусомъ.

44. *Рулядъ изъ поросенка.*

Поросенка обваривъ, отрѣзать у онаго голову и ноги; выбрать изъ него всѣ кости, не повредивъ однако кожи. По расплостанiи по брюху, усыпать равномѣрно, какъ сказано въ No 43 объ угрѣ, солью и лучшими приправами, наложить добраго фаршу изъ телятины, по томъ уклать тонкими полосками вареной ветчины, или копченаго говяжьяго языка; скатать, обвить салфеткою и варить три часа въ кисломъ брезѣ, въ которой можно прибавлять и бутылку вина. Впрочемъ поступать по сказанному объ рулядѣ изъ угря. Такимъ же образомъ дѣлаютъ рулядъ изъ гуся и индѣйки.

45. *Рулядъ изъ говяжей паховины.*

Взять просольную говяжью паховину, выбрать изъ оной нижердыя части; положить на край оной просольной говяжiй языкъ, закатать, обвернуть въ салфетку,

Digitized by Google

ку, обвязать ниткою и варить 7 или восемь часовъ въ водѣ; послѣ чего сдавить, и остудивъ, разрѣзать въ ломти. Прилично подавать къ сему руладу горчицу.

46. *Галантинъ изъ поросенка.*

Для онаго употребляютъ приготовленной руладъ; или разнявъ поросенка въ части, задерживаютъ спѣло въ брезѣ, дополненномъ виномъ; прибавляютъ въ брезъ шесть ногъ телячьихъ. Послѣ сего взять сколько надобно консому и жюсу по равной долѣ, съ сокомъ нѣсколькихъ лимоновъ и не большею долею уксусу, настояннаго драгуномъ: взваривъ это, очистить яичнымъ бѣлкомъ и процѣдить. Сего процѣженнаго влить въ кострюлю или форму на палецъ вышиною и застудить. На это накласть анчоусовъ, обваренныхъ листовъ, драгуну и раковыхъ шеекъ, залить опять галантиномъ; а какъ и этотъ слой застынетъ, покласть ломти рулада, или части поросенка, и долить остальнымъ галантиномъ. По застуженіи выпрокинуть на блюдо. Прибавляютъ въ сію студень рулады изъ гуся, утокъ и индѣйки.

47. *Галантинъ изъ рыбы.*

Взять форелей, большихъ щукъ и налимовъ; отварить оныхъ сине въ водѣ, винѣ, уксусѣ, съ лукомъ и солью; къ сему можно прибавить дробныхъ раковыхъ шеекъ. Рыбъ должно свернуть кольцомъ. Послѣ сего взять хорошаго консому, съ прибавкою жюсу, въ оныхъ варить телячьи ноги, чтобъ галантинъ лучше садился; прибавить туда же отвару, въ которомъ варились рыбы: впрочемъ поступить по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; рыбъ укладывать спинками внизъ, чтобъ по выпрокинутіи на блюдо пришлись спинками вверхъ. Вмѣсто рыбъ можно употребить руладъ изъ угря.

48. *Аспикъ изъ куръ.*

Куръ зажаривъ сочно и остудивъ, бѣлое мясо обрѣзать съ нихъ ломтиками, и оные вызубрить; при-

Digitized by Google

прибавить къ сему огурчиковъ соленыхъ въ уксусѣ, обварныхъ листовъ драгуну, анчоусовъ, раковыхъ шеекъ и лимону кружками. Послѣ сего въ глубокое блюдо положить студени изъ говяжьихъ или телячьихъ ногъ на палецъ толщиною; на это класть вышеписанное, и застудивъ, вылить остальную студень. Можно прибавлять къ сему бѣлое мясо рябцовъ, фазановъ, индѣйки; также и рыбу.

49. *Аспикъ мармированной.*

Взявъ филеекъ телятины, подѣлать изъ оныхъ котелеты, продернуть разноцвѣтными яичницами, разрѣзавъ оныя въ полоски, задержавъ прежде котелеты въ брезѣ; впрочемъ залить сіи котелеты студенью по сказанному въ предшедшихъ 46 и 48 номерахъ.

50 *Аспикъ изъ куръ по Италіански.*

Взявъ молодыхъ жареныхъ куръ, разрѣзать оныхъ въ части, когда остынутъ, и кожу ободрать. Взять желе, употребляемаго для галантину (смотри No 46). Когда оное не совсѣмъ еще остыло, положить въ лужоную кострюлю съ лучшими приправами, Прованскимъ масломъ и сокомъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ; вымѣшавъ покласть туда части куръ, и ворочать четверть часа, чтобъ все перемѣшалось. Послѣ застудивъ, выпрокинуть на блюдо.

51. *Окорокъ ветчины въ желѣ.*

Окорокъ отваривъ, остудить, кожу съ онаго снять и очистить. По томъ укласть оной анчоусами, капорсами, кружками лимону и раковыми шейками. Студень изъ говяжьихъ и телячьихъ ногъ растереть ложкою, укласть оною окорокъ, и разожженною лопаткою желѣзною поводить надъ окорокомъ; отъ сего студень всюду равно расплывется, и застывъ, получитъ красивый видъ. Этотъ окорокъ подаютъ на салфеткѣ. Таковымъ образомъ можно покрывать студенью гусей, индѣекъ и каплуновъ, по задержаніи оныхъ сперва въ кисломъ брезѣ.

52.

Digitized by Google

52. *Фламандское пшено.*

Сарацинское пшено смоловъ въ муку, варить съ сахаромъ, корицею и лимонною коркою, такъ какъ варятъ кремъ; разлить оное въ смоченыя водою формы, и когда остынетъ, выпрокинуть на блюдо. Подаютъ къ оному молоко, взваренное съ сахаромъ, корицею и лимонною коркою, подбивъ яичными желтками; оное выливается на пшено по остуженіи.

53. *Снѣговая горка.*

Взварить молока съ лимонною коркою, сахаромъ и корицею; взбить изъ яичныхъ бѣлковъ густую пѣну, заварить оную въ этомъ молокѣ и выложить на сито, чтобъ молоко отекло. Послѣ скласть на блюдо горкою; молоко подбить яичными желтками, и остудивъ, вылить на блюдо около горки.

54. *Кезель.*

Нѣсколько гарнцовъ овса смоловъ хруско; развесть горячею водою въ густоватой кисель, сложить въ кадочку, положить нѣсколько небольшихъ головешекъ горящихъ, и, накрывъ, оставить стоять въ тепломъ мѣстѣ дни три или четыре. Послѣ чего гущу овсяную выдавливать, лузги бросать, а по томъ этотъ сулой пропустивъ сквозь сито, развести водою, оставить на ночь; по утру отстоявшуюся воду слить и налить свѣжею. Когда этотъ сулой надобно будетъ употребить, воду слить, взять сулою сего желаемое количество, развести молокомъ жидко, приставить на умѣренной огонь, и мѣшая, варить, пока начнетъ садиться; тогда пропустить сквозь сито, опять приставить на огонь и варить, опять процѣдить: это повторить раза три или четыре. Въ послѣдній разъ положить сахару, крошечку соли, корицы и лимонной корки, и варить, мѣшая, пока начнетъ садиться: тогда разлить въ формы, а какъ остынетъ, выпрокинуть на блюдо. Подаютъ къ сему кезелю или киселю

Digitized by Google

молоко, взваренное съ сахаромъ, корицею и лимонною коркою.

О РАЗНЫХЪ РЫБНЫХЪ и МУЧНЯНЫХЪ ПИЩАХЪ.

1. *Лососина по Десасски.*

Лососину, или семгу нарѣзавъ ломтями, гораздо вымочить; послѣ чего отварить въ водѣ съ уксусомъ, пряностьми и луковицами; подавать на блюдѣ, гарнировавъ зеленою петрушкою.

2. *Лососина а ла метрдотель.*

Нарѣзавъ лососины ломтями, спрыснуть солью, и уксусомъ, по томъ наливъ водою, приставить на огонь съ крошеными перьями цибули и кружками лимону; варить, пока вся вода почти выкипитъ; тогда положить кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, анчоусовъ, взварить и приправить лимоннымъ сокомъ. — Или таковымъ образомъ: лососину отварить по вышеписанному. Приставить на огонь бѣлаго кулису, съ крошеною цибулею и ломтями лимону; приправить также анчоусами и лимоннымъ сокомъ. Лососину выложивъ на блюдо, облить этимъ соусомъ. Естьли приготовлять налима а ла метрдотель, лучше всего симъ способомъ, для того что рыба сія многаго варенія выдерживать не можетъ. Когда спрыснуть оную солью и уксусомъ, то отъ варенія не столько будетъ она разваливаться.

3. *Лососина по Сенменульдски.*

Взявъ звено лососины въ ладонь величиною, распластать, спинную кость и кожу обобрать; положить на ночь въ обыкновенной маринадъ. Послѣ тортную сковороду устлавъ ломтями ветчиннаго сала, положить на оное лососину, обмазавъ соусомъ Сенменульдскимъ, и обвалявъ въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ,

и

Digitized by Google

и спрыснувъ раковымъ масломъ; можно влить туда же и не много маринаду. Запекать часъ, а по томъ лососину очистивъ, подавать съ соусомъ Испанскимъ.

4. *Лососина рулетками.*

Нарѣзавъ лососины ломтиками, одинъ бокъ оныхъ нашпековать, наложить фаршемъ изъ щучины или лососины же, скатать въ рулетки и задержать въ кисломъ брезѣ; вынувъ изъ онаго, глассировать и подавать съ рагу изъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ и печерицъ съ лучшими приправами. Таковымъ образомъ можно дѣлать рулетки изъ другихъ рыбъ, а подавать съ соусомъ анчоусным.

5. *Лососина съ лучшими приправами.*

Ломшей лососины отварить по Дессавски. Приставить на огонь бѣлаго кулису, положить въ него лучшихъ приправъ, померанца ломтиками, рюмку Шампанскаго вина, взварить, а по томъ приправить анчоусами и лимоннымъ сокомъ. Съ этимъ соусомъ подавать отвареную лососину. Можно подавать лососину и въ собственномъ ея соусѣ, варивъ съ лучшими приправами; приправить кускомъ масла коровьяго, обваляннымъ въ мукѣ, а наконецъ лимоннымъ сокомъ. Таковымъ образомъ можно готовить и другихъ рыбъ.

6. *Лососина въ куртбульонѣ.*

Звено лососины изъ средины, какой угодно величины вырѣзавъ, вымачивать, а по томъ варить по Дессавски полчаса или часъ на слабомъ огнѣ, и дать постоять въ отварѣ еще нѣсколько часовъ, чтобъ лучше соль вытянуло. Послѣ чего выложивъ на салфетку, постланную на блюдѣ, гарнировать свѣжею травою петрушкою.

7. *Лососина въ капсуляхъ.*

Нарѣзать лососины тонкими малыми кусками, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ лучшими приправами, солью и анчоусами; остудивъ, покласть въ капсули

Digitized by Google

или мѣшечки, сдѣланныя изъ бумаги, запечь на рашпарѣ; прибавить въ мѣшечки хорошаго фаршу, обложить онымъ лососину, обвалять тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, съ Пармскимъ сыромъ смѣшаннымъ, и позарумянить въ печи; подавать съ соусомъ Итальянскимъ.

8. *Лососина съ рѣпою.*

Долгой бѣлой рѣпы нарѣзавъ ломтиками, отварить въ водѣ, а также и лососину, разрѣзанную небольшими кусками; выложить на салфетку, чтобъ вода отекла. Послѣ куски съ рѣпою скласть въ кострюлю слоями, прижарить, чтобъ лососина заимствовала въ себя вкусъ рѣпной. Подавать гарнировавъ, лососинными рулетками, или кусками жареной лососины. Симъ способомъ можно готовить съ рѣпою щуку и копченыхъ шнепелей; но послѣднихъ не должно варить, а только разгорячивъ, очистить и подавать съ рѣпою.

9. *Тимбалъ изъ лососины.*

Нарѣзать лососины ломтями къ одному концу острыми подобіемъ пирамиды, нашпековать ломти сіи трюфелями, корнишоками и ветчиннымъ саломъ; маринировать съ лучшими приправами. По томъ кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, уклать на оное ломти маринированной лососины, положить на нихъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ и корнишоковъ, покрыть фаршемъ, сдѣланнымъ изъ рыбы, на палецъ толщиною, влить хорошаго рату, накрыть фаршемъ же, а по томъ ломтями ветчиннаго сала; поставить кострюлю на сковороду, посыпанную солью, и запекать въ печи два часа. Послѣ сало обобравъ, выпрокинуть на блюдо, глассировать и подавать съ соусомъ Римскимъ. Таковымъ же образомъ дѣлаютъ тимбалъ изъ щуки.

10. *Тимбалъ изъ лососины въ Мартиной банѣ.*

Сдѣлать изъ рыбы сухой фаршу; форму выкласть разноцвѣтными яичницами. Способны къ сему формы, на-

Digitized by Google

называемыя полудыньками, кои должно прежде вымазывать коровьимъ масломъ. На яичницы наложить на палецъ толщиною фаршу, влить салпико и накрыть фаршемъ. Формы поставить въ кострюлю, налитую кипяткомъ столько, чтобъ вода въ формы попасть не могла; варить два или три часа на угольномъ жару. Подавать съ пряным соусомъ или хорошимъ рату. Фаршъ этотъ можно дѣлать изъ щуки.

11. *Филейки изъ налима фаршированныя.*

Распластавъ налима, кости выбрать, разрѣзать въ куски пальца въ два шириною, спрыснуть солью и уксусомъ; понапитавъ этимъ куски, вытереть, въ средину положить фаршу, задержать въ кисломъ брезѣ и подавать съ соусомъ Англинскимъ. Можно это блюдо гарнировать малыми шимбалами, описанными въ No 10.

12. *Фрикандо изъ щуки.*

Щуку разрѣзать поперегъ въ звена, кожу съ оныхъ снять, нашпековать, и задержавъ въ кисломъ брезѣ, глассировать и подавать съ пряным соусомъ.

13. *Щука распарная глассированная.*

У большой щуки отрѣзать голову и хвостъ, вынуть внутренніа, не распарывая брюха, нашпековать и положить на ночь въ маринадъ; послѣ упарить въ печи въ крѣпкомъ брезѣ; выложить на продолговатое блюдо, глассировать и подавать съ анчоуснымъ соусомъ.

14. *Окунь арлекинолъ.*

Окуня большаго распластать, оставивъ къ одной пластинѣ голову, а другую сдѣлать въ фаршъ, и оный наложивъ на цѣлую пластину, обдѣлать въ подобіе, какъ бы окунь былъ цѣлъ; вымазать яицомъ, укласть полосками разноцвѣтныхъ яичницъ; въ кострюлѣ сдѣлать острой брезъ, положить въ него оку-

Digitized by Google

ня, накрыть ломтями ветчиннаго сала и запечь въ печи. Подавать съ соусомъ зеленымъ.

15. *Карпъ въ тѣстѣ.*

Приготовить карпя по сказанному въ предшедшемъ номерѣ объ окунѣ; но вмѣсто яичницы, изъ сдобнаго тѣста вырѣзать тонкихъ полосокъ подобіемъ щелухи рыбей, оными укласть карпя, вымазать яицами, положить въ кострюлю въ кислой брезъ, и, не накрывая, задерживать въ печи, чтобъ тѣсто позарумянилось. Подавать съ соусомъ капорснымъ.

16. *Карпъ на рашпарѣ.*

Карпя ощелушивъ и выпотрошивъ, натыкать всюду ножемъ, чтобъ лучше могъ напитаться, положить на нѣсколько часовъ въ маринадъ; послѣ вытереть, и обвалявъ въ коровьемъ маслѣ, положить на рашпаръ, и когда разгорячится, обтереть. Рашпаръ вымазать ветчиннымъ саломъ, положить на него карпя, и жарить, помазывая масломъ коровьимъ, и переворачивая. По изжареніи подавать съ пряным соусомъ. Всякихъ толстотѣлыхъ рыбъ можно таковымъ образомъ жарить; но чѣмъ толще рыба, тѣмъ долѣе надлежитъ оную держать въ маринадѣ, которой должно сварить изъ уксусу, разведеннаго не много водою съ луковицами, разными пряностьми, лавровыми листами и солью, а по томъ влить въ него Прованскаго масла.

17. *Окунь на рашпарѣ.*

Окуней расплоставъ, кости изъ нихъ выбрать и головы отрѣзать; по томъ маринировать въ Прованскомъ маслѣ съ лучшими приправами; по томъ съ тѣмъ же маринадомъ завернувъ въ бумаги, жарить на рашпарѣ. По изжареніи бумаги снять и подавать съ соусомъ Италіанскимъ. Таковымъ образомъ можно готовить филейки изъ другихъ рыбъ.

18.

Digitized by Google

18. *Мателотъ изъ рыбы.*

Взявъ разныхъ рыбъ, разнять оныхъ въ надлежащіе куски; изъ карьпя же собрать кровь и смѣшать съ уксусомъ, чтобъ не свернулась; съ угря снять кожу: послѣ чего всю рыбу спрыснуть солью и уксусомъ, и давъ полежать нѣсколько часовъ, вытереть. Приставить рыбу на огонь съ кулисомъ и бутылкою понтаку (или инаго краснаго вина), также кусочкомъ сахару, которой положить сверху. Дать вскипѣть бѣлымъ ключемъ; тогда прибавить дробныхъ обвареныхъ луковокъ, отъ пятнатцати свареныхъ раковъ вылущенныя клешни и шейки, а напослѣдокъ кусокъ масла коровьяго. По вскипѣніи до нѣскольку разъ подбить карьпьею кровью и подавать.

19. *Форелей варить сине.*

Употребляются къ сему форели живыя, инако не будутъ онѣ сини; по выпотрощеніи скласть оныхъ рядомъ на кострюльную крышку спинками вверхъ, и облить кипящимъ уксусомъ ренскимъ; послѣ чего отваривать оныхъ въ водѣ, съ луковицами, пряностьми и лавровыми листами, а въ воду класть, когда оная закипитъ. Таковымъ же образомъ варятъ карьпей и щукъ.

20. *Рябуху варить сине.*

Рябуху сперва облить бѣлымъ виномъ, послѣ того кипящимъ ренскимъ уксусомъ съ водою, отвареныхъ прежде съ разными приправами; въ оныхъ рыбу приставивъ на огонь сварить; послѣ подавать на салфеткѣ, постланной на блюдѣ, гарнировавъ петрушкою.

21. *Залеканые лескари.*

По вычищеніи положить оныхъ въ маринадъ; послѣ вытеревъ, обвалять въ мукѣ и запечь до суха въ маслѣ. Можно же лескарей, филейки разныхъ большихъ и мѣлкую рыбку обмокать въ яицахъ, потомъ обвалявъ въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и

Digitized by Google

мукѣ, обжаривать; отъ сего рыба выходитъ румянѣе. Ершей къ сему приготовленію не потрошатъ. Подавая рыбу эту, гарнируютъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно подавать къ ней соусъ Маріинъ.

22. *Окуни а ла тартадъ.*

Окуней выпотрошивъ въ жабры, отварить не щелущивъ; послѣ чего кожу ободрать, и окуни сдѣлаются бѣлы; по томъ положить ихъ опять въ отваръ, а положить на салфетку, чтобъ осякли. Склавъ на блюдо, утыкать ихъ красными плавильными перьями, и подавать холодныхъ съ соусомъ ремуладомъ.

23. *Окуни съ соусомъ зеленымъ.*

Выпотрошить оныхъ въ жабры, ощелушить и по спинѣ съ обѣихъ сторонъ сдѣлать прорѣзъ; послѣ чего отваривъ, подавать, обливъ зеленымъ соусомъ.

24. *Окуни по Арменски.*

Ощелушивъ оныхъ, надрѣзать во всю длину по спинѣ и расплостать, но брюхо оставить цѣло; по томъ кости всѣ выбравъ, маринировать съ лучшими приправами; послѣ начинивъ, сложить окуней по прежнему; обвернуть въ бумагу, масломъ коровьимъ вымазанную, и на рашпарѣ надъ угольнымъ жаромъ исподоволь запечь. Наконецъ снявъ бумагу, подавать съ соусомъ равиготнымъ.

25. *Филейки рыбьи по Пiемонтски.*

Сдѣлать рагу изъ разной рыбы съ трюфелями, раковыми шейками и печерицами; подбить, чтобъ соусъ вышелъ не очень жидкъ; послѣ чего остудить. Сдѣлать нѣсколько тонкихъ выпускныхъ яичницъ. Кострюлю, соразмѣрную тому блюду, на которомъ это кушанье подавать, вымазать масломъ коровьимъ; выкласть яичницами, швы смазать яицами, также окласть яичницами, выложить рагу, накрыть яичницею же; поразгорячить на огнѣ, выпрокинуть на блюдо, вымазать масломъ коровьимъ, усыпать толченымъ

Digitized by Google

нымъ пшеничнымъ сухаремъ и тертымъ Пармскимъ сыромъ, и позарумянить въ печи.

26. *Караси съ сметаною и укропомъ.*

Карасей ощелушивъ, надрѣзать, а по томъ отварить. Взять кусокъ свѣжаго масла коровьяго и ложку муки, вымѣшать, прибавить мѣлко скрошенаго зеленаго укропу, дополнить сметаною или сливками, и стереть. Карасей откинуть на салфетку, чтобъ осикли, по томъ на блюдѣ облить приготовленнымъ сметаннымъ соусомъ. Естьли нѣтъ укропу свѣжаго, взять сухаго; разваривъ, протереть сквозь сито и положить въ соусъ съ прибавкою зеленой петрушки.

27. *Раки съ сметаною и укропомъ.*

Отваривъ раковъ въ водѣ съ солью, ноги и носы у нихъ обрѣзать, а съ шеекъ лузгу снять. Сдѣлать сметанной упомянутой въ предшедшемъ номерѣ соусъ; съ онымъ приваривъ раковъ, подавать.

28. *Раки съ зеленымъ горохомъ.*

Раковъ приготовить по сказанному въ предшедшемъ номерѣ, а горохъ сваривъ по обыкновенному, положить на раковъ на блюдѣ.

29. *Угорь жареной на вертѣлѣ.*

Снявъ съ угря кожу, разрѣзать онаго въ куски, спрыснуть солью и уксусомъ, дать нѣсколько полежать, а по томъ вытеревъ, взоткнуть на малой вертѣлокъ: сперва куски разгорячить, по томъ облить масломъ коровьимъ, обсыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и зажарить румяно. Подавать съ соусомъ Робертовымъ. Можно таковымъ же образомъ угря жарить на рашпарѣ.

30. *Угорь копченой съ морковью и зеленымъ горохомъ.*

Разрѣзавъ угря въ куски, подержать нѣсколько часовъ въ горячей водѣ; по томъ сварить въ водѣ

Digitized by Google

безъ соли, кожу снять и взварить нѣсколько разъ съ морковью. Морковь и горохъ сварить по обыкновенному. Нѣсколько кусковъ угря обмочить масломъ коровьимъ, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и обжарить румяно на ташпарѣ

31. *Рыба по Сласонски.*

Взять щуку, или крупнаго окуня, разнять въ куски и спрыснуть солью. Скрошить луку полосками и петрушки очищеной, укласть оныя съ рыбою въ кострюлѣ, налить водою, присолить и уварить коротко, то есть, пока воды почти ничего не останется; надобно туда же класть гвоздики и перцу цѣлкомъ; напослѣдокъ положить кусокъ масла коровьяго, въ мукѣ обвалянной, и приварить.

32. *Рыба по Польски.*

Сварить оную по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; но вмѣсто петрушки и луку стереть луковицъ на терку, и приварить съ малою долею ренскаго уксусу.

33. *Рыба съ Полскимъ соусомъ.*

Разнявъ рыбу въ части, отварить въ водѣ съ солью; скрошить жеребейками луку и ветчины безъ сала, поджарить въ кострюлѣ, всыпать ложку муки, развесть жюсомъ, прибавить по немногу уксусу и сахару, взварить и облить этимъ рыбу на блюдѣ. Можно бѣлаго хлѣба, нарѣзавъ сухариками и обжаривъ въ маслѣ, положить сверху рыбы.

34. *Рыба съ Голландскимъ соусомъ.*

Рыбу отварить по сказанному въ предшедшемъ номерѣ. Для соусу взять кусокъ свѣжаго масла коровьяго, распереть оное съ ложкою муки, развесть бѣлымъ виномъ съ прибавкою воды; положить въ соусъ скрошеной лимонной корки и кусочикъ сахару, также мясо одного лимону, ломтиками изрѣзанное, съ котораго бѣлую пухлую кожу очистить, для того что

Digitized by Google

что оная сообщаетъ горечь; вымѣшать соусъ на огнѣ, и подбивъ яичными желтками, облить рыбу на блюдѣ.

35. *Треска съ густымъ масломъ коровьимъ.*

Треску довольно вымочивъ, разрѣзать въ куски, разгорячить оную крѣпко, и давъ только одинъ разъ вскипѣть, выложить въ салфетку, чтобъ осякла. Выложить по тому на блюдо и облить густымъ масломъ коровьимъ (см. Соусы No 36). Камбулу подаютъ такимъ же образомъ.

36. *Калбасы раковыя.*

Взявъ дюжину крупныхъ раковъ, взломить черепки, желчь выкинуть, а по томъ толочь, влить на нихъ двѣнатцать стакановъ молока, столченое выдавить въ горстяхъ и пропустить сквозь сито; въ процѣженное прибавить ложку уксусу и варить, пока свернется; откинуть на сито, чтобъ вода стекла. Свернувшееся толочь съ прибавкою полфунта обвареннаго и изрубленнаго свинаго подчеревочнаго сала, полфунта раковаго масла, двухъ булокъ въ молокѣ размоченныхъ, нѣсколько въ маслѣ коровьемъ обжаренаго луку, а по томъ изрубленнаго съ тимїаномъ, маїораномъ, базиликомъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; послѣ вмѣшать въ это два стакана густыхъ сливокъ, желтки отъ десяти яицъ и нѣсколько яицъ въ пѣну взбитыхъ. Вымѣшавъ гораздо, начинить этимъ кишки, но не туго: въ противномъ случаѣ онѣ лопаются во время варенїя; перевязать на ладонь длиною, или больше, какъ кому угодно. Взварить воды по поламъ съ молокомъ, смѣшанной съ солью, травами и пряностьми; положить въ оную калбасы, и на маломъ огнѣ варить съ добрую четверть часа, по часту натыкая калбасы булавкою. По вынутїи калбасы по перевязкамъ разрѣзать, покласть въ бумажныя коробочки, масломъ коровьимъ вымазанныя, и на рашпарѣ надъ слабымъ жаркомъ исподоволь обжарить; или въ

воль-

Digitized by Google

вольномъ печномъ духу безъ коробочекъ въ кострюлѣ, вымазанной масломъ. Послѣднія подавать горячія на салфеткѣ, а первыя въ коробочкахъ.

37. *Калбасы бѣлыя.*

Дѣлаютъ оныя точно какъ предшедшія, кромѣ что раковъ въ нихъ не употребляютъ, а только молоко чрезъ варенїе съ уксусомъ створоженное, и надобно онаго брать четырьмя стаканами больше. Прибавляютъ въ нихъ и тертаго Пармскаго сыру.

38. *Калбасы спинатчыя.*

Спинатъ столочь мягко, влить на него двѣнадцать стакановъ молока, продавить и пропустить сквозь сито, а впрочемъ во всемъ поступать по сказанному о калбасахъ раковыхъ. Или таковымъ образомъ: спинатъ, отваривъ въ водѣ мягко, выжать начисто; сдѣлать изъ восьми яицъ выпускную яичницу, оную изрубивъ со спинатомъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою рубленаго луку; по томъ смѣшать съ маїораномъ, тимїаномъ, двумя въ молокѣ размоченными булками, полфунтомъ изрубленнаго говяжьяго мозгу изъ костей, четвертью фунта дробными жеребейками скрошенаго ветчиннаго сала, четвертью фунта коринки, стаканомъ густыхъ сливокъ, желтками отъ шести яицъ, приправить солью и пряностьми; а впрочемъ поступать по вышесказанному.

39. *Калбасы съ каплуномъ.*

Взять бѣлое мясо отъ двухъ жареныхъ каплуновъ, изрубить оное очень дробно; обварить фунтъ свинаго подчеревка, или некопченой свареной ветчины; оную, равно двѣ булки скрошить дробными жеребейками, изрубить нѣсколько въ маслѣ коровьемъ обжареныхъ луковицъ съ тимїаномъ, маїораномъ, базиликомъ, присолить, приправить пряностьми, прибавить два стакана сметаны, желтки отъ десяти яицъ; пере-

мѣ-

Digitized by Google

мѣшавъ, начинить, и впрочемъ во всемъ поступать по сказанному въ No 36. Естьли дѣлать калбасы черныя, вмѣсто сметаны класть свиную кровь, булки мочить въ молокѣ, а яицъ употреблять только шесть.

40. *Калбасы съ щучиною.*

Щучины, взявъ около трехъ фунтовъ, обобрать съ костей и изрубить мѣлко; размочить въ молокѣ нѣсколько булокъ, и все столочь съ фунтомъ масла коровьяго; прибавить нѣсколько въ маслѣ обжаренаго, а по томъ изрубленнаго луку, съ шимїаномъ, маїораномъ, базиликомъ, солью, пряностьми, желтками отъ восьми яицъ; начинить калбасы и поступать по вышесказанному.

41. *Эндулїи изъ телячьихъ кишокъ.*

Сварить три телячьихъ потроха очень мягко, и вычистивъ, изрѣзать въ полосочки; а впрочемъ поступать съ нимъ по сказанному о калбасахъ съ каплуномъ. Именно: вмѣсто каплуньяго бѣлаго мяса употребить телячьи потроха, начинивать кишки толстыя и варить нѣсколько долѣе. — Другимъ образомъ: кишки приготовляются къ сему также; по томъ взявъ добрую горсть муки, подпалить оную избѣла въ маслѣ коровьемъ; развесть четырьмя стаканами сметаны и варить до сгущенїя. Обварить и мѣлко изрубить фунтъ свинаго подчеревка, съ лукомъ, въ маслѣ обжареннымъ, съ тамїаномъ, маїораномъ, базиликомъ, пряностьми, солью, нѣсколькими въ молокѣ размоченными булочками и желтками отъ двѣнадцати яицъ: все оное перемѣшавъ, класть небольшой ложкѣ въ свиной сдоръ и завертывать; послѣ чего задерживать въ брезѣ съ многими травами и кореньями; по вынутїи и остуженїи обмочить въ маслѣ коровьемъ, съ яичными желтками стертомъ, обвалять въ мѣлкимъ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и обжарить на ра-

Digitized by Google

рашпарѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Подаютъ эндуліи сіи къ лучшимъ блюдамъ.

42. *Калбасы со пшеномъ.*

Полфунта пшена Сарацинскаго обваривъ въ водѣ, переложить въ молоко и сварить въ густую кашу: въ оную прибавить безъ четверти фунтъ изрубленнаго говяжьяго мозгу изъ костей, десять я...ыхъ желтковъ и четыре бѣлка, въ пѣну взбитые; нѣсколько корицы и толченаго шафрану, четверть фунта облупленныхъ и скрошенныхъ фисташечныхъ ядръ, нѣсколько сахару и мушкатнаго цвѣту: все это вымѣшать, соединить съ остуженнымъ пшеномъ, начинить кишки, въ молокѣ отварить и послѣ жарить на рашпарѣ въ бумажныхъ коробочкахъ.

43. *Хлѣбъ изъ вишенъ.*

Взять полшора гарнца вишенъ, косточки изъ оныхъ вынуть, и пересыпавъ сахаромъ съ корицею, дать постоять; послѣ чего выдавивъ изъ нихъ сокъ, уварить оной до сгущенія; и разведя двумя стаканами сливокъ, остудить. Послѣ того безъ четверти фунтъ масла коровьяго стереть въ сметану, вмѣшать въ него желтки отъ 16 яицъ, двѣ булочки и нѣсколько сахару; по томъ выложить туда же вишенной сокъ, разведенной сливками, вымѣшать и напослѣдокъ соединить съ бѣлками отъ тѣхъ 16 яицъ, въ пѣну взбитыми; выложить на блюдо, обведенное тѣстянымъ окрайкомъ и масломъ коровьимъ вымазанное, на ломти бѣлаго хлѣба въ молокѣ размоченные перекладывая послойно; по вывершеніи блюда запекать часъ въ вольномъ печномъ духу.

44. *Тѣльное изъ рыбы.*

Четыре фунта щучины разнявъ на части, отварить, кожу съ щелухою очистить, и тѣло съ костей обобравъ, изрубить крупновато; размочить въ молокѣ нѣсколько небольшихъ булочекъ, стереть четверть фунта

Digitized by Google

фунта Пармскаго сыру, изрубить нѣсколько луковицъ, въ маслѣ коровьемъ обжареныхъ, стереть въ сметану безъ четверти фунтъ масла коровьяго, примѣшать въ него желтки отъ 16 яицъ, приправить пряностьми; напослѣдокъ все смѣшать и присоединить къ тому бѣлки отъ оныхъ 16 яицъ, въ пѣну взбитые. Кострюлю выложить бумагою масломъ, коровьимъ вымазанною; усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, выложить смѣсь и запекать въ печи два часа съ половиною. По томъ выпрокинувъ на блюдо, бумагу очистить и подавать съ соусомъ сметаннымъ.

45. *Тѣльное изъ трески.*

Оную отварить по обыкновенному, осушить въ салфеткѣ, по томъ изрубить, а впрочемъ поступать во всемъ по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; но къ трескѣ можно употреблять булки, по поламъ стертыя и въ молокѣ размоченныя, для того что треска и безъ того имѣетъ въ себѣ довольно влаги.

46. *Полента.*

Взявъ муки изъ Турецкой пшенички или кукурузы, развапить густо на молокѣ съ кусочкомъ масла коровьяго и солью; послѣ чего выложивъ въ малую кострюлечку, остудить. Разрѣзать сіе тѣсто полосками, въ обухъ ножевой толщиною, вымазать чашу масломъ коровьимъ, уклать слой полосокъ, посыпать тертымъ Пармскимъ сыромъ и спрыснуть масломъ коровьимъ; опять положить слой полосокъ, посыпать и спрыснуть тѣмъ же: такъ продолжать, пока чаша будетъ наполнена; запечь въ вольномъ печномъ духу, и заглассировавъ раскаленною желѣзною лопаткою, подавать.

47. *Полента изъ рѣпы.*

Рѣпу сваривъ въ водѣ, изрѣзать въ тонкіе ломтики, обжарить въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ съ цѣльными луковицами, крупно толченымъ перцомъ и солью.

Digitized by Google

солью. Послѣ чего ломти укладывать въ чашу слоями, пересыпать сыромъ, спрыскивать масломъ и впрочемъ поступать по сказанному выше, кромѣ, что запекать должно больше.

48. *Мучная пища изъ раковъ.*

Сдѣлать раковой творогъ, какъ для раковыхъ калбасъ, по сказанному въ No 36. Смѣшать оной съ фунтомъ безъ четверти раковаго масла и желтками отъ шестнатцати яицъ; прибавить къ тому двѣ въ молокѣ размоченныхъ булочки, четверть фунта мѣлко скрошенныхъ фисташекъ, полфунта сахару, лимонной корки и мушкатнаго цвѣту; по вымѣшаніи всего прибавить къ тому бѣлки отъ 16 яицъ, въ пѣну взбитые; выложить въ блюдо съ сдѣланнымъ окрайкомъ и запекать часъ въ вольномъ печномъ духу.

49. *Мучная пища изъ спинату.*

Употребляютъ въ нее творогъ, створоженной со спинатомъ, по сказанному въ No 38, а впрочемъ во всемъ также поступать, какъ писано въ предшедшемъ номерѣ. Естьли надобно, чтобъ блюдо это вышло совсѣмъ бѣлое, въ створоженіе употреблять одно только молоко. Можно примѣшивать въ это блюдо коринки.

50. *Мозговой пирогъ.*

Сдѣлать густую яичницу изъ десяти яицъ; и остудивъ, изрубить мѣлко фунтъ говяжьяго мозгу изъ костей, съ онымъ и желтками отъ 16 яицъ смѣшать, прибавить двѣ булочки, въ молокѣ размоченныя и выжатыя, по четверти фунта коринки и мѣлко скрошеннаго миндалю, полфунта сахару, лимонной корки, а напослѣдокъ бѣлки отъ тѣхъ шестнатцати яицъ, въ густую пѣну взбитые; выложить на блюдо съ сдѣланнымъ окрайкомъ и запечь.

Digitized by Google

51. *Лапшенникъ.*

Сдѣлать мѣлкую лапшу, варить оную въ молокѣ съ сахаромъ, корицею и лимонною коркою до сгущенія; вмѣшать въ оную безъ четверти фунтъ масла коровьяго, желтки отъ 16 яицъ, а напослѣдокъ бѣлки отъ оныхъ въ снѣгъ взбитые; на блюдѣ сдѣлать окраекъ и въ ономъ запечь.

52. *Пирогъ коричной.*

Фунтъ муки изъ пшена Сарацинскаго развварить на молокѣ въ густую соломату; стереть въ смятану безъ четверти фунтъ масла коровьяго, вмѣшать въ оное желтки отъ шестнацати яицъ, а по томъ мало по малу соломату пшенную. Когда это остынетъ, положить туда же четверть фунта сахару, девять золотниковъ толченой корицы, а напослѣдокъ взбитые бѣлки отъ тѣхъ 16 яицъ; запечь на блюдѣ съ окрайкомъ.

53. *Локаны съ пармезаномъ.*

Локаны (смотри отдѣленіе о супахъ No 30) отварить въ молокѣ, откинуть на салфетку, чтобъ осякли. Блюдо съ окрайкомъ вымазать раковымъ масломъ; локаны класть слоями, помазывать раковымъ же масломъ и пересыпать тертымъ Пармскимъ сыромъ. По сверху усыпать сыромъ густо и припечь раскаленною лопаткою.

54. *Локаны съ сливками.*

Локаны отварить тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ номерѣ, и уклавъ на блюдо, сыромъ не пересыпать, а влить на нихъ растворъ изъ двухъ стакановъ сливокъ, съ шестью яицами цѣлыми и четырью желтками, четвертью фунта сахару и съ прибавкою обтертой съ лимону корки, мутовкою взбитый; запекать часъ въ вольномъ печномъ духу.

Digitized by Google

55. *Сыръ яичной.*

Взять двѣнатцать стакановъ молока, восемь яицъ цѣлыхъ и отъ восьми одни желтки, пропусти это сквозь сито, чтобъ лучше смѣшалось; прибавить въ это полфунта изрубленнаго миндалю, вполы столько же вѣсомъ коринки и крошечку уксусу; пропустить опять сквозь сито, пересыпая четвертью фунта сахару. Выложить это въ сырную форму, чтобъ сыворотка стечь могла, выпрокинуть на блюдо и подавать съ сливками.

56. *Яблоки по Дофински.*

Изъ яблокъ вырѣзавъ трубкою сѣмянники, очистить оные и сварить до половины спѣлости въ винѣ съ сахаромъ. Послѣ чего взять полфунта муки, четыре стакана сливокъ, желтки отъ десяти яицъ, и вымѣшать на огнѣ. По томъ изрубить цукату или цитронату (см. въ поварнѣ Австрїйской) и горькихъ макароновъ, вмѣшать въ первое съ прибавкою розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ воды, полфунта сахару, полфунта масла коровьяго и желтки отъ шести яицъ; туда же подъ послѣдокъ положить бѣлки отъ десяти яицъ, въ пѣну взбитые. Яблоки покласть въ блюдо съ окрайкомъ, вылить смѣсь и часъ запекать въ вольномъ духу. Вино съ сахаромъ, въ которомъ варились яблоки, должно уваривъ до огущенія, вмѣшать въ смѣсь сливокъ съ прочимъ.

57. *Яичница Рожественская.*

Эта мучняная пища дѣлается во всемъ подобно предшедшему блюду, кромѣ того, что безъ яблокъ.

58. *Яичница снѣгомъ.*

Взявъ очень мало муки, замѣсить жидко на тритцати яичныхъ желткахъ и крошечку присолить; бѣлки отъ оныхъ яицъ взбить въ густую пѣну и туда же вмѣшать. На блюдо положить тарелку, а изъ

Digitized by Google

Изъ раствору спечь четыре яичницы, поджаривая только съ одной стороны; какъ скоро первая будетъ готова, положить оную на дномъ опрокинутую тарелку на блюдѣ, и посыпавъ сахаромъ, поставить въ печной вольной духъ; перепекая прочія яичницы, класть на первыя; послѣднюю поджарить съ обѣихъ сторонъ, положивъ усыпать сахаромъ, подавить лимону и заглассировать раскаленною лопаткою.

59. *Мучная лица по Польски.*

Растереть полфунта масла коровьяго съ желтками отъ двѣнатцати яицъ въ сметану; двѣнатцать яблокъ легкаго квасу изрѣзавъ ломтиками, посыпать сахаромъ и корицею, дать имъ напитаться; стереть двѣ булки, бѣлки отъ 12 яицъ взбить въ пѣну; все это смѣшавъ, запечь на блюдѣ съ окрайкомъ.

60. *Мучная лица по Англински.*

Стереть на терку рѣшетнаго хлѣба; яблокъ нарѣзавъ ломтиками, пересыпать сахаромъ и корицею. Кострюлю вымазать масломъ коровьимъ вымытымъ и усыпать сахаромъ, а особливо дно: класть слоями сперва тертой хлѣбъ, по томъ сахаръ, послѣ яблоки, пока кострюля наполнится; запечь и выпрокинуть на блюдо.

61. *Вѣнской пирогъ.*

Стереть въ сметану полфунта масла коровьяго съ двѣнатцатью яичными желтками, скрошать двѣ булки жеребейками; прибавить къ тому по четверти фунта цитронату, легкаго квасу яблокъ, говяжьяго мозгу изъ костей, коринки, полфунта сахару, стаканъ сливокъ, бѣлки яицъ взбитые въ пѣну; посыпать корицею и запечь въ блюдѣ съ окрайкомъ.

62. *Кохъ яблочной.*

Гарнецъ борстапелей или другихъ легкаго квасу яблокъ испечь въ печи, протереть сквозь сито; сте-

Digitized by Google

реть безъ четверти фунтъ масла коровьяго съ шестнатцатью желтками яичными въ сметану, стереть также двѣ булочки, взять сокъ и корки отъ двухъ лимоновъ, 12 золотниковъ скрошеной померанцовой корки, столько же цитронату и полфунта сахару; вмѣшать это въ масло, а наконецъ бѣлки отъ шестнатцати яицъ; и выложивъ на блюдо съ окрайкомъ, запечь.

63. *Кохъ пшена Сарацинскаго.*

Фунтъ пшена Сарацинскаго сварить на молокѣ въ густую кашу, безъ четверти фунтъ масла коровьяго съ желтками отъ 16 яицъ стереть въ сметану, класть въ него мало по малу пшено уже остывшее, продолжая мѣшанїе; прибавить къ тому полфунта сахару, лимонной корки, мушкатнаго орѣшку, а напослѣдокъ въ пѣну взбитые бѣлки отъ тѣхъ шестнатцати яицъ, и запечь на блюдѣ съ окрайкомъ. Такимъ же образомъ дѣлаютъ кохи изъ муки пшена Сарацинскаго и мѣлкихъ крупъ.

64. *Кохъ раковой.*

Поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; но вмѣсто пшена взять фунтъ крупичатой муки, а масло употребить не простое коровье, но раковое; шейки отъ дюжины раковъ скрошить въ жеребейки и прибавить четверть фунта сахару.

65. *Баварская обварная лапша.*

Употребляется къ сему опарное тѣсто, какъ для сухарей; оное раскатавъ въ обухъ ножевой толщиною, намазать раковымъ масломъ. Сдѣлать фаршъ изъ раковыхъ шеекъ съ Пармскимъ сыромъ, намазать онаго тонко на раскатанное тѣсто, скатать въ трубку и разрѣзать поперегъ въ куски, въ два пальца шириною; послѣ чего дать онымъ взойтить; тогда вымазавъ кострюлю раковымъ масломъ, укласть въ нее лапшу и вымазать раковымъ же масломъ. Треножной таганъ по-

Digitized by Google

поставить на жаръ и угли учредить такъ, чтобъ жаръ въ срединѣ былъ меньше, а сильнѣе къ краямъ. Взварить молока, и вливъ онаго на лапшу столько, чтобъ всю оную почти покрыло, тотчасъ приставить на таганъ и накрыть кровлею съ горящими углями, чтобъ позарумянилась. Послѣ чего выбрать на салфетку, и давъ осякнуть, класть на блюдо. — Или дѣлать лапшу эту таковымъ образомъ: раскатавъ тѣсто въ мизинецъ толщиною, вырѣзать трубкою кружки, въ рубль величиною, а впрочемъ поступать по вышесказанному; должно подавать ее на столъ горячую. Къ ней въ особливомъ соусникѣ слѣдующій соусъ: взварить два стакана сметаны, подбить оную малою долею раковаго масла, сахаромъ и четырьмя яичными желтками.

66. *Баварская лапша.*

Къ сему берется тѣсто, употребляемое для колецъ или узловъ; продавить оное въ форму въ кипящую воду, и поваривъ не много, выложить въ холодную воду, а по томъ на салфетку отечь. Растереть въ сметану безъ четверти фунтъ масла коровьяго съ желтками отъ шестнатцати яицъ; прибавить полфунта объ лимонъ натертаго сахару и мушкатнаго орѣшку; напослѣдокъ вмѣшать въ это бѣлки взбитые въ пѣну и лапшу. На блюдѣ сдѣлать окраекъ и въ ономъ лапшу запечь.

67. *Мучняная лапша по Савойски.*

Скрошивъ луку жеребейками, обжарить въ полфунтѣ масла коровьяго, приварить не много съ двумя стаканами сметаны; положить въ это безъ четверти фунтъ крупичатой муки, и вымѣсивъ тѣсто, поосушить на огнѣ. Послѣ того стереть въ сметану полфунта масла съ желтками отъ 16 яицъ; прибавить изрубленныхъ анчоусовъ, полфунта Пармскаго сыру, перцу, мушкатнаго орѣшку, двѣ въ молокѣ раз-

Digitized by Google

моченныя булочки; вымѣшать, прибавивъ напослѣдокъ бѣлки отъ шестнатцати тѣхъ яицъ, въ пѣну взбитые. Выложить это въ кострюлю, устланную бумагою, масломъ коровьимъ вымазанною, запекать часъ; послѣ выпрокинувъ на блюдо, бумагу обобрать и подавать съ ветчинною эссенціею. (Смотри Соусы No. 14)

68. *Мусняная лапша изъ саго.*

Взявъ безъ четверти фунтъ саго, перемыть въ горячей водѣ, споласкивать холодною водою до тѣхъ поръ, какъ зерна сдѣлаются чисты: тогда откинуть ихъ на сито. Между тѣмъ стереть въ сметану полфунта масла коровьяго, съ желтками отъ двѣнатцати яицъ и четвертью фунта срубленныхъ анчоусовъ, полфунтомъ Пармскаго сыру, рубленымъ эшалотомъ, сокомъ изъ двухъ лимоновъ, стертою булкою, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, солью; а наконецъ смѣшать съ саго и бѣлками отъ тѣхъ двѣнатцати яицъ, въ пѣну взбитыми. Кострюлю вымазать масломъ коровьимъ и устлать бумагою, масломъ же вымазанною; выложить смѣсь и запекать полтора часа. Послѣ выпрокинувъ на блюдо, бумагу обобрать и подавать съ соусомъ сметаннымъ.

69. *Струдель ракосой.*

Къ сему дѣлается творогъ точно тѣмъ же образомъ, какъ для раковыхъ калбасъ (см. No 36); оной растереть съ желтками отъ десяти яицъ и полфунтомъ раковаго масла въ сметану; прибавить къ этому рубленыхъ четверть фунта анчоусовъ и луку, въ маслѣ обжареннаго, четверть фунта Пармскаго сыру, стертую булку, перцу и машкату; все это вымѣшать, присолить и прибавить бѣлки отъ тѣхъ десяти яицъ, въ пѣну взбитые. Этой смѣси накладывая на тонкія выпускныя яичницы, свертывать трубками. Блюдо вымазать раковымъ масломъ, трубки эти изрѣзавъ въ куски, уклать на оное, вымазать масломъ раковымъ, об-

Digitized by Google

рблить растворомъ яичнымъ, которой показанъ въ № 54 о локонахъ съ сливками; но сахаромъ не посыпать; по томъ запекать часъ.

70. *Струдель спинатной.*

Сдѣлать творогъ со спинатомъ (смотри № 38.), стереть оной съ полфунтомъ масла коровьяго, желтками отъ десяти яицъ, четвертью фунта сахару, толчеными горькими макронами, бѣлками отъ тѣхъ десяти яицъ, въ снѣгъ взбитыми, обертою на сахаръ лимонною коркою и мушкатнымъ цвѣтомъ. Этою смѣсью намазать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ яичницы, и впрочемъ поступать также, но масло употреблять простое коровье. Въ растворъ употребить четверть фунта сахару.

71. *Струдель сырной.*

Къ сему створожить простое молоко, а впрочемъ поступать по вышесказанному; но вмѣсто макроновъ употребить четверть фунта изрубленнаго миндалю и полфунта коринки.

72. *Лапша Индѣанская.*

Нѣсколько горстей луку скрошить жеребейками, обжарить съ полуфунтомъ масла коровьяго, посыпать не много муки, и вливъ скаканъ сметаны, нѣсколько взварить. Послѣ вмѣшать въ это восемь яичныхъ желтковъ, стертую булку, четверть фунта Пармскаго сыру, столько же вѣсомъ рубленыхъ анчоусовъ, приправить перцомъ, солью и мушкатнымъ орѣшкомъ. Сдѣлать лапшеное тѣсто, раскатать оное тонко, наложить на него вышепомянутую смѣсь, завернуть трубкою, и въ салфеткѣ опустивъ въ кипящую присоленую воду, варить часъ. По томъ вынувъ и остудивъ, изрѣзать поперегъ тонкими ломтиками; блюдо, на которомъ подавать, вымазать масломъ коровьимъ, ломтики укладывать слоями, каждой помазывать масломъ и посыпать Пармскимъ сыромъ; вывершивъ таковымъ

Digitized by Google

образомъ блюдо, обмазать масломъ, и усыпавъ сыромъ, позарумянить въ печи.

73. *Кохъ миндальной.*

Фунтъ столченаго сладкаго миндалю съ прибавкою малой доли горькаго миндалю, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, съ восьмью яичными желтками стереть въ сметану; прибавить въ это полфунта сахару, рубленой лимонной корки, бѣлки восьми яицъ, въ пѣну взбитые: выложить на блюдо съ окрайкомъ, запечь въ вольномъ печномъ духу, посыпать сахаромъ и подавать горячій.

74. *Кохъ изъ крыжовнику.*

Взять около фунта неспѣлаго крыжовнику, обварить въ водѣ; по томъ стирать въ сметану фунтъ безъ четверти масла коровьяго, съ желтками отъ шестнатцати яицъ; прибавить въ это двѣ стертыхъ булочки, полфунта сахару, лимонной корки, корицы и стаканъ сметаны. Напослѣдокъ вмѣшать въ это крыжовникъ, съ бѣлками отъ шестнатцати яицъ, въ пѣну взбитыми. Запечь на блюдѣ съ окрайкомъ.

75. *Кохъ изъ вишенъ.*

Изъ гарнца кислыхъ вишенъ выбрать косточки, сварить тѣло ихъ съ полфунтомъ сухару и остудить; а впрочемъ поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ.

76. *Кохъ малинной.*

Взять четверть фунта малиннаго ягоднику, растереть оной съ четвертью фунта сахару и сокомъ изъ одного лимону. Бѣлки отъ тритцати яицъ взбить въ густую пѣну, смѣшать съ вышесказаннымъ, выложить на блюдо съ окрайкомъ, вывесть обручь съ самого верху до края подобіемъ улитки, усыпать густо сахаромъ и запечь въ вольномъ печномъ духу. Есть-ли улучишь надлежащій степень жару, блюдо это выходитъ очень красиво.

77.

Digitized by Google

77. *Пудингъ Турецкой.*

Обварить въ водѣ фунтъ пшена Сарацинскаго, по томъ сварить въ молокѣ до половины спѣлости и откинуть на сито, чтобъ отекло. Скрошить жеребейками по четверти фунта винныхъ ягодъ и финиковъ, а четверть фунта миндалю полосками; смѣшать оныя, прибавить по четверти фунта цукату, изюму и сахару, сокъ изъ двухъ лимоновъ и корки, на сахаръ обтертыя, нѣсколько гвоздики цѣлкомъ и мушкатнаго цвѣту; все это соединить со пшеномъ. По томъ изрубить безъ четверти фунтъ говяжьяго мозгу изъ костей. Кострюлю вымазать масломъ коровьимъ, и устлавъ телячьимъ сдоромъ или сальникомъ, класть въ нее вышесказанную смѣсь слоями, пересыпая каждой слой рубленымъ мозгомъ, смочить не много бульёономъ или молокомъ, запекать два часа и наконецъ выпрокинуть на блюдо.

78. *Пудингъ Англинской.*

Съ четырехъ булокъ обрѣзавъ корки, изрѣзать въ тонкіе ломтики, влить на нихъ столько молока, чтобъ могли смокнуться. По семъ безъ четверти фунтъ говяжьяго мозгу изъ костей изрубивъ, стереть съ восмью яицами цѣлыми и десятью желтками; прибавить безъ четверти фунтъ изюму, четверть фунта сахару, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ и крошечкою соли. Салфетку вымазавъ масломъ коровьимъ, выложить въ нее смѣсь, свернуть шаромъ, и завязавъ, варить въ кипяткѣ съ солью три часа. Посуда должна быть довольно пространна, чтобъ пудингъ проспѣвъ съ одной стороны, самъ собою перевернуться могъ. За нѣсколько минутъ предъ подаваніемъ откинуть его на сито, чтобъ осякъ; а по томъ выложивъ на блюдо, подавать съ соусомъ сметаннымъ или виннымъ.

Digitized by Google

79. Пудингъ изъ пшена.

Фунтъ пшена Сарацинскаго сварить на молокѣ въ густую кашу и остудить; это пшено употребить вмѣсто сказанныхъ въ предшедшемъ номерѣ булочныхъ корокъ, съ четвертью фунта толченаго миндалю; а впрочемъ поступать точно также и подавать съ тѣмъ же соусомъ.

80. Вѣнская яичница.

Взять восемь яицъ, четверть фунта растопленнаго масла, стаканъ молока, добрыхъ дрождей и нѣсколько сахару, вмѣшать столько муки, чтобъ вышло жидкое тѣсто; поставить, чтобъ взошло. Надъ жаромъ поставить треножникъ, наложить на него желѣзной листъ, разгорячить, и вымазавъ масломъ коровьимъ, пускать на него приготовленной растворъ кружечками, въ рубль величиною; пообжаривъ, съ одной стороны переворошить; сіи яиченки пережаривъ, взварить въ молокѣ, выкласть на блюдо, вымазанное масломъ коровьимъ, помазать раковымъ масломъ, посыпать сыромъ Пармскимъ и прирумянить въ печи.

81. Гранелладъ Римской.

Сдѣлать хорошій фаршъ изъ щучины и съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей, рубленыхъ анчоусовъ, Пармскаго сыру, шеекъ отъ тритцати раковъ, жеребейками скрошенныхъ, полфунта раковаго масла, желтковъ отъ шести яицъ и молодой доли сливокъ; столочь, а напослѣдокъ приправить солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Эту смѣсь намазать на яичницы по сказанному о струделяхъ, покласть въ блюдо, вымазанное раковымъ масломъ, помазать раковымъ масломъ, и посыпавъ Пармскимъ сыромъ, облить растворомъ, упомянутымъ въ № 69, съ прибавкою кулису, и запекать часъ.

Digitized by Google

82. *Анроллеты Пармскіе.*

Безъ четверти фунтъ муки изъ пшена Сарацинскаго, съ кускомъ сахару, малой доли соли, четвертью фунта раковаго масла, сварить на молокѣ въ густую соломату; послѣ вмѣшать туда же желтки отъ шести яицъ и остудить. Десятковъ шесть или больше раковъ, въ разсужденіи величины ихъ, перемыть въ водѣ, и у живыхъ еще отломать шейки, сокъ вытекающей изъ раковъ собрать, и развести малымъ дѣломъ Шампанскаго вина. Скрошить жеребейками печерицъ, щучьихъ печенокъ, выдущенныя раковыя шейки и корнишоновъ; сдѣлать изъ сего салпико. На блюдѣ сдѣлать окраекъ изъ упомянутой соломаты пшена Сарацинскаго, выложить въ него салпико; наложить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ анчоусовъ, раковаго масла, бѣлаго хлѣба, яицъ, нѣсколькихъ луковокъ эшалоту и пряностей; вымазать раковымъ масломъ, усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; наложить рѣшетку изъ сдобнаго тѣста и позапечь въ печи.

83. *Генуэзской пирогъ.*

Сварить безъ четверти фунтъ пшена Сарацинскаго по сказанному въ предшедшемъ номерѣ объ мукѣ изъ онаго. Изъ трехъ яичныхъ желтковъ съ мукою сдѣлать лапшу, обварить въ водѣ и дать ей осякнуть. Изрубить фунтъ вареной нежирной ветчины (или копченой семги), стереть съ полфунтомъ раковаго масла, четырьмя желтками яичными, четвертью фунта сыру Пармскаго, крупно толченымъ перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ приправивъ. По томъ сдѣлать рагу изъ щучины, устрицъ, раковыхъ шеекъ и печерицъ. На блюдѣ обвесть обручь изъ сваренаго пшена, выложить въ него рагу, а по томъ смѣсь съ рубленою ветчиною, спрыснуть раковымъ масломъ, посыпать Пармскимъ сыромъ: таковымъ образомъ укладывать послойно; по сверхъ всего вымазать раковымъ масломъ, и усыпавъ всюду сыромъ, позарумянить въ печи.

Digitized by Google

О СОСТАВЛЕНІИ РАЗНЫХЪ СОУСОВЪ.

1. *Соусъ Исланской.*

Нарѣзать ветчины жеребейками, по томъ обжаривать съ луковицами простыми и эшалотными, двумя зубками чеснoку, прибавя тимїану, корней повареннаго огорода, пряностей, перечицъ и Прованскаго масла; послѣ влить жюсу и кулису, положить два лимона, ломтиками изрѣзанные, шесть изрубленныхъ анчоусовъ и столовую ложку капорсовъ; уварить это и напослѣдокъ влить рюмку вина Шампанскаго, или Рейнскаго; жиръ словить, и процѣдить.

2. *Соусъ Италианской.*

Взять обвареныхъ листовъ драгуну, эшалоту и свѣжихъ трюфелей; изрубивъ мѣлко, обжарить въ Прованскомъ маслѣ, дополнить кулисъ рюмкою вина; приваривъ жиръ, словить и править лимоннымъ сокомъ.

3. *Соусъ Англинской.*

Взять желтки отъ четырехъ въ густую сваренныхъ яицъ и 6 анчоусовъ, налить бѣлымъ кулисомъ; уваривъ, протереть сквозь сито; прибавить обваренаго драгану и крупно скрошеннаго, и приправить лимоннымъ сокомъ.

4. *Соусъ Полской.*

Полгарица бѣлаго луку обжарить желтовато въ маслѣ коровьемъ, налить консомомъ и бѣлымъ кулисомъ; приваривъ, жиръ словить и процѣдить сквозь сито. Щафрану не много распустивъ горячимъ булїономъ, подцвѣтить соусъ, но прежде приправивъ лимоннымъ сокомъ.

5. *Соусъ Римской.*

Взять жюсу и кулису, рюмку Шампанскаго вина, ломтиками изрѣзанной лимонъ, по нѣскольку селлереи, кишнецу, базилику и драгуну, три зубка чеснoку;

Digitized by Google

ку; взварить, жиръ снять, и приправивъ пряностьми, процѣдить сквозь сито.

6. *Соусъ Весталъской.*

Обрѣзать корку съ одного Французскаго хлѣба, взять, къ тому хлупь жареной курицы, два желтка въ густую свареныхъ яицъ, три бѣлыхъ луковицы въ золѣ спеченыхъ; столочь все это, развесть консомомъ, взварить, приправить и процѣдить. Подавая соусъ этотъ, должно гораздо взогрѣть.

7. *Соусъ слѣсной.*

Обварить нѣсколько куриныхъ печенокъ и съ зубкомъ чесноку, двумя головками рокомболю, нѣсколькими головками эшалоту и небольшимъ количествомъ петрушки; столочь, развести консомомъ съ прибавкою уксусу, настояннаго драгуномъ; взварить, процѣдить и приправить.

8. *Соусъ раеиготной.*

Взять драгуну, чебору, петрушки, мяты и цибули; обваривъ оныя, мѣлко изрубить; наливъ кулисомъ, уварить, наконецъ приправить нѣсколькими анчоусами и лимоннымъ сокомъ.

9. *Селлерейная эссенція.*

Взять по фунту обвареной телятины и мѣлко скрошеной ветчины, полкурицы, одного рябца, шесть кустовъ селлереи, нѣсколько луковицъ и пряностей: все это изрѣзавъ, скласть въ оловянной кувшинъ, у котораго крышка винтомъ завертывается, поставить кувшинъ въ котелъ горячей воды и варить четыре часа; послѣ произшедшій сокъ пропустить сквозь салфетку. Таковымъ образомъ можно эссенцію дѣлать и изъ другихъ вещей, коихъ вкусъ желаешь употребить въ приправу кушанья.

10. *Соусъ нищенской.*

Изрубить петрушки и лимонной корки, налить жюсомъ и малою долею уксусу; уваривъ, приправить пер-

Digitized by Google

перцомъ. Съ этимъ соусомъ подаютъ котелеты и грильяды.

11. *Соусъ Марїинъ.*

Поджечь до темна кусокъ масла коровьяго, бросить въ него горсть осчипанныхъ листовъ петрушки и нѣсколько обжарить; налить уксусу пополамъ съ водою, взварить, приправить солью и перцомъ. Этотъ соусъ хорошъ къ жареной рыбѣ.

12. *Соусъ пуаврадъ.*

Взять луковицъ, базилику, лавровыхъ листовъ, нѣсколько зубковъ чесноку и лимону кружками изрѣзаннаго, налить жюсомъ и кулисомъ, съ прибавкою уксусу, настояннаго съ драгуномъ, приварить и процѣдить. Этотъ соусъ подаютъ съ жаренымъ; въ другихъ блюдахъ должно оной подбивать гуще.

13. *Соусъ парфетъ амуръ.*

Взявъ ветчины, корней поваренныхъ, луку и эшалоту, скрошить жеребейками, прибавить нѣсколько зубковъ чесноку и пряностей; пообжаривъ до желта въ Прованскомъ маслѣ, процѣдить, развести консомомъ, положить нѣсколько ломтиковъ лимону, и уваривъ въ половину, пропустить сквозь салфетку; приправить нѣсколькими каплями эссенцїи амбрной: подавать, взогрѣвъ. Этотъ соусъ употребляется къ лучшимъ блюдамъ.

14. *Эссенцїя ветчинная.*

Въ кострюлю положить луку, фунтъ ветчины, изрѣзать ломтиками, и положивъ туда же, налить Прованскимъ масломъ, обжаривать на слабомъ огнѣ, чтобъ позарумянилось; влить жюсу, кулису, рюмку Шампанскаго вина, и уваривъ, снять жиръ, процѣдить, а подавая, приправить лимоннымъ сокомъ.

15. *Соусъ Королевинъ.*

Столочь хлупь жареной курицы съ четырьмя желтками въ густую свареныхъ яицъ, развести кон-

со-

Digitized by Google

сомомъ съ бѣлымъ кулисомъ, и уваривъ процѣдить. Подавая, взогрѣть и приправить лимоннымъ сокомъ.

16. *Соусъ Робертовъ.*

Скрошить мѣлко луку, сколько потребно для соуса, обжарить до желта въ маслѣ коровьемъ, развести жюсомъ и кулисомъ, влить уксусу, приварить, жиръ снять и приправить лимономъ.

17. *Соусъ аше.*

Взявъ лучшихъ приправъ, обжарить оныя въ Прованскомъ маслѣ, дополнить кулисомъ, уварить, снять жиръ, приправить анчоусами и лимоннымъ сокомъ.

18. *Соусъ ремулядъ.*

Взять лучшихъ приправъ, также нѣсколько рубленыхъ капорсовъ и анчоусовъ, и желтки отъ четырехъ въ густую сваренныхъ яицъ, столочь, положить на сахаръ, обтертой лимонъ и сокъ, и развести жидко Прованскимъ масломъ; прибавить къ тому уксусу, горчицы и не много перцу; мѣшать полчаса, чтобъ гораздо соединилось, и подавать холодной.

19. *Соусъ зеленой.*

Отварить петрушки мягко, и остудивъ, протереть сквозь сито; положить кусокъ масла коровьяго, ложку муки, и вымѣшавъ съ петрушкою, развесть бульёномъ и взварить. Этотъ соусъ подаютъ съ окунями и другою рыбою.

20. *Раковой кулисъ.*

Взять поваренныхъ кореньевъ, луку и ветчины, скрошить жеребейками, прибавить пряностей, взварить съ раковымъ масломъ и малою долею муки; развести консомомъ, взварить и процѣдить. Оной употребляется къ лучшимъ блюдамъ и къ рыбѣ.

21. *Соусъ сметанной.*

Взять кусокъ свѣжаго масла коровьяго и ложку муки, стереть, развести сметаною и взварить.

Есть-

Digitized by Google

Естьли этотъ соусъ подавать къ пудингу, положить въ него кусокъ сахару, а по томъ подбить желтками отъ шести яицъ. Когда же идетъ онъ къ мяснымъ ѣствамъ, вмѣсто сахару положить рубленой петрушки и приправить лимоннымъ сокомъ. Можно этотъ соусъ употреблять и къ карасямъ, естьли вмѣсто петрушки класть укропъ и сокомъ лимоннымъ не приправлять.

22. *Пуре изъ щавелю.*

Взявъ нѣсколько горстей щавелю, перебрать и очистить, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ кускомъ ветчины, дополнить жюсомъ и кулисомъ; приваривъ, жиръ снять, протереть сквозь сито, подбить нѣсколькими яичными желтками и приправить.

23. *Соусъ тонкой.*

Соусъ этотъ лучше всего заготовлять, когда дается большой столъ; взять тогда отвару или соку отъ рябцовъ, каплуновъ, фазана, брезу изъ телятины, съ малою частью жюсу; смѣшавъ это, процѣдить сквозь салфетку. Положить въ этотъ соусъ обвареннаго и нѣсколько разъ перерѣзаннаго драгуну и взогрѣть. Употребляется этотъ соусъ въ лучшія блюда.

24. *Соусъ ресторанъ.*

Взять жюсу и консому, взварить; лимонъ изрѣзать ломтиками, нѣсколько померанцовъ обтереть на сахаръ и туда же положить; приваривъ, процѣдить сквозь салфетку; съ одного померанца обрѣзавъ корку, обварить, и положивъ въ соусъ, взогрѣть. Этотъ соусъ идетъ во многія главныя блюда.

25. *Жюсъ эшалотной.*

Въ хорошій жюсъ положить луковицъ эшалотныхъ, изрѣзавъ ломтиками, приварить, приправить не много уксусомъ, настояннымъ драгуномъ. Подаютъ оной къ жареному и съ котелетами.

Digitized by Google

26. *Соусъ драгунной.*

Листы драгуну скрошить крупно, налить кулисомъ и сварить; приправивъ лимоннымъ сокомъ, употреблять въ разныя блюда.

27. *Соусъ капорсной.*

Взявъ кулису, сварить, положить въ него корку съ лимону обертую на сахаръ, напослѣдокъ капорсовъ и нѣсколько изрубленныхъ анчоусовъ; приправивъ по томъ лимоннымъ сокомъ, подавать съ говядиною, телятиною, бараниною и другими вещами. Естьли вмѣсто капорсовъ класть оливки, должно оныя обрѣзать съ косточекъ и обварить. Соусъ съ послѣдними подаютъ съ уткою, рябцами и проч.

28. *Соусъ изъ вишеннаго киселя.*

Взявъ густо уваренаго вишеннаго соку, поставить на огонь съ жюсомъ и понтакомъ, или другимъ краснымъ виномъ; положить кусокъ сахару, лимонной корки и корицы. Приваривъ, протереть сквозь сито. Подаютъ этотъ соусъ къ панированному свиному подчеревку, грудинѣ и къ другой дичинѣ.

29. *Соусъ фюме изъ рябцовъ.*

Скрошить жеребейками ветчины, корней поваренныхъ, луковицъ и эшалоту; обжарить это съ прибавкою базилику, нѣсколькихъ зубковъ чесноку и кускомъ масла коровьяго, а по томъ накатить жюсомъ и кулисомъ. Рябца, уже гораздо позалежавшаго, изжарить до половины спѣлости, столочь, и положивъ въ вышеписанное, приварить; снять жиръ, протереть сквозь сито, разгорячить и приправить лимоннымъ сокомъ.

30. *Соусъ Голландской.*

Четверть фунта масла коровьяго стереть съ ложкою муки, развести бульёномъ и уксусомъ, положить обертое съ лимону на сахаръ, вымѣшать, подбить

Digitized by Google

яичными желтками, приправить лимоннымъ сокомъ, подавать къ рыбѣ и артишокамъ.

31. *Соусъ бисхамель.*

Скрошить жеребейками корней поваренныхъ, ветчины, луковицъ простыхъ и эшалотныхъ, обжарить съ кускомъ масла коровьяго, посыпавъ пряностьми; бросить не много муки, дополнить консомомъ и, уварить. Шесть стакановъ сметаны уварить особливо. Съ соусу снявъ жиръ, смѣшать оной съ сметаною и процѣдить сквозь сито. Подавая, взогрѣть и приправить лимономъ. Этотъ соусъ подаютъ съ филейками каплуньими и телячьими хрящами.

32. *Соусъ устричной.*

Устрицъ вылущивъ, обжарить не много съ масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ; послѣ чего обрѣзавъ у нихъ волоконь, отставить. Приставить на огонь бѣлаго кулису и приварить; восемь анчоусовъ, изрубивъ съ масломъ коровьимъ, протереть сквозь сито, положить въ соусъ, туда же устрицъ; варить, пока анчоусы распустятся; тогда подбить желтками и приправить лимоннымъ сокомъ. Подаютъ этотъ соусъ съ каплуномъ, также и рыбою.

33. *Соусъ померанцовой.*

Варить въ кострюлѣ кулису; положить корку съ одного померанца, обтертую на сахаръ, а съ другаго обрѣзавъ и обваривъ. Приправить померанцовымъ сокомъ.

34. *Соусъ изъ травы каменолому.*

Траву эту (saxifraga), скрошивъ крупно, налить кулисомъ и приварить съ рюмкою Шампанскаго вина; приправить лимоннымъ сокомъ и подавать въ главныхъ блюдахъ.

35. *Соусъ изъ травы пшеничной.*

Взять горсть травы пшеничной, пока оная еще не пошла въ трубку, и горсть ключеваго кресу; столочь

Digitized by Google

лочь оныя мягко, налить уксусомъ, положить нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба и воды; протереть сквозь сито, присолить, и приправивъ перцомъ, подавать въ соусницѣ холодной къ жареной ягнятинѣ.

36. *Густое масло коровье.*

Кусокъ свѣжаго масла коровьяго стереть съ ложкою муки, развесть бульёномъ, и вымѣшавъ на огнѣ, чтобъ соединилось, подбить напослѣдокъ яичными желтками.

О РАЗНОМЪ ХЛѢБЕННОМЪ.

1. *Голландской пирогъ.*

Фунтъ свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить къ этому полфунта муки крупичатой и 16 яицъ, клавъ во время растиранія по два яица и по ложкѣ муки; мѣшаніе продолжать полчаса. Прибавить наконецъ въ это фунтъ толченаго сахару, двѣ ложки хорошихъ дрожжей, корку съ одного лимону и нѣсколько мушкатнаго цвѣту. По вымѣшаніи, выложить въ вымазанную масломъ форму, дать взойти и запекать часъ въ печи.

2. *Миндальное пирожное.*

Взявъ полтора фунта миндалю сладкаго и полфунта горькаго, столочь съ яицомъ очень мягко, выложить въ каменную чашу; прибавить туда же фунтъ мѣлко столченаго сахару, желтки отъ двадцати четырехъ яицъ, корку съ двухъ лимоновъ, безпрестанно продолжая мѣшаніе; напослѣдокъ бѣлки отъ оныхъ 24 яицъ особливо въ пѣну взбитые, полгорсти муки крупичатой, и вымѣшавъ, разложить въ формы, масломъ коровьимъ вымазанныя; запечь по обыкновенному въ печи.

3. *Бисквиты.*

Взять фунтъ мѣлко столченаго сахару, безъ четверти фунтъ скорбильной муки, 20 яицъ и кор-

Digitized by Google

ку съ одного лимону, на сахаръ обтертую (изъ двадцати оныхъ яицъ взять 12 совсѣмъ, а отъ восьми только желтки); все оное положивъ въ горшокъ, бить три четверти часа мутовкою, напослѣдокъ разлить въ бумажныя масломъ вымазанныя коробочки и запекать въ вольномъ печномъ духу.

4. *Вѣнской тортъ.*

Стереть въ сметану полтора фунта масла коровьяго, выпуская къ тому одинъ по другомъ желтки отъ десяти яицъ, и всыпая 36 золотниковъ мѣлкаго сахару, полтора золотника корицы и полфунта мягко столченаго миндалю; бѣлки отъ десяти яицъ взбить особливо въ густую пѣну, и съ полуторымъ фунтомъ крупичатой муки вмѣшать въ вышеупомянутое. Послѣ сего вырѣзать изъ листовъ бумаги столько овальныхъ, круглыхъ или четвероугольныхъ поддонковъ, сколько надобно числомъ тортовъ, вымазать оные масломъ коровьимъ; на каждой намазать приготовленнаго онаго раствору на обухъ ножевой толщиною и запечь въ вольномъ духу. По испеченіи снять съ бумаги листы сего хлѣбеннаго, намазать съ одного боку варенъями разными, какъ то вишнями и другими; наложить одинъ на одинъ, чтобъ на верхнемъ варенья не было; послѣ чего тортъ этотъ съ боковъ обравнять. Въ каменную чашу положить фунтъ толченаго сахару, выдавить сокъ изъ одного лимону и съ бѣлками отъ двухъ яицъ мѣшать этотъ глассъ съ добрую четверть часа; покрыть этимъ глассомъ тортъ всюду, укласть полосками въ сахаръ вареной померанцовой корки, цукату и разнымъ варенъемъ фигурно; послѣ чего засушить въ самомъ вольномъ духу.

5. *Пирожное изъ хлѣба.*

По сказанному въ № 3 о бисквитахъ, взять то же количество сахару и яицъ, также и взбивать; но вмѣ-

Digitized by Google

вмѣсто муки употребить безъ четверти фунтъ толченаго рѣшетнаго сухаря, 12 золотниковъ сладкаго и 3 золотника горькаго миндалю, корку съ двухъ лимоновъ, по полутору золотнику корицы и гвоздики, столько же кардамону. Запекать въ формахъ какъ бисквиты.

6. *Тортъ песчаной.*

Взять фунтъ свѣжаго вымытаго масла коровьяго, и стирать оное съ двѣнатцатью цѣлыми яицами цѣлой часъ; прибавить къ тому корку съ одного лимону, а напослѣдокъ фунтъ толченаго сахару и фунтъ скорбильной муки. Запекать въ вольномъ печномъ духу въ формѣ или на листѣ съ обечайкою, или въ маленькихъ тортныхъ формахъ.

7. *Пирожное деревянное.*

Два фунта чистаго масла коровьяго, два фунта муки крупичатой, фунтъ мѣлко столченаго сахару, 30 яицъ и два стакана сливокъ взявъ, сахаръ съ желтками отъ оныхъ яицъ выложить въ кострюлю или чашу и мѣшать полчаса; масло распустивъ, класть мало помалу въ продолженіи мѣшанія, также и сливки вливая по немногу, напослѣдокъ положить муку и нѣсколько толченаго мушкатнаго цвѣту. Бѣлки отъ оныхъ тритцати яицъ взбивъ въ густую пѣну, положить туда же. Деревянную толстую скалку, на стержнѣ вертящуюся, обвернуть бумагою, вымазать масломъ коровьимъ, повертывать надъ жаромъ, чтобъ разгорячилась; послѣ чего вышеупомянутымъ тѣстомъ облить съ блюдца и запекать, повертывая деревягу. Когда первой слой запечется, облить еще и повертывать скорѣе, чтобъ вышли струи. Такъ продолжать, пока все тѣсто наложено будетъ, и посыпать сахаромъ. Наконецъ, позарумянивъ это пирожное, съ обѣихъ концовъ обрѣзать, съ деревяги снять и бумагу вынуть.

Digitized by Google

8. *Деревяжной тортъ.*

Взять тотъ же растворъ, которой показанъ въ предшедшемъ номерѣ, для деревяжнаго пирожнаго. На листъ жестяной, постланной листомъ бумаги, наложить жестяной обручь, вымазать масломъ коровьимъ, и налить раствору на толщину гусинаго пера; запечь исподоволь въ тортной сковородѣ. По томъ наложить еще раствору, опять запечь и продолжать, пока весь растворъ изойдетъ. При запеканіи наблюдать того, чтобъ огонь былъ сверху сильнѣе, нежели снизу; въ противномъ случаѣ дно подгоритъ. По застуженіи можно этотъ тортъ покрыть сахарнымъ глассомъ и украсить разными конфектами и цвѣтными сахарными песками.

9. *Португальское пирожное.*

Стереть въ сметану фунтъ добраго коровьяго масла, выпуская въ него мало по малу пять яицъ цѣлыхъ, и отъ четырехъ желтки, также всыпая фунтъ толченаго сахару, напослѣдокъ четверть фунта крупичатой муки и корку съ одного лимону. Разлить въ формы и запечь въ вольномъ духу.

10. *Англинской кринъ-кекъ.*

Фунтъ масла коровьяго стереть въ сметану, прибавить въ него желтки отъ восьми яицъ и фунтъ столченаго сахару, напослѣдокъ горсть поджареной коринки, напослѣдокъ скрошеной въ сахарѣ вареной померанцовой корки 12 золотниковъ и 6 золотниковъ цукату; а наконецъ фунтъ крупичатой муки и бѣлки отъ восьми яицъ взбитые. Вымѣшавъ, разложить въ маленькія формы и запечь въ вольномъ печномъ духу.

11. *Савойское пирожное.*

По фунту толченаго сахару и крупичатой муки, и 20 яицъ, замѣсить по сказанному въ No 3 о бисквитахъ, напослѣдокъ прибавить по четверти фунта полосками скрошенныхъ фисташекъ и миндалю; выложить

Digitized by Google

жить въ кострюлю или форму, масломъ вымазанную, и запекать часъ.

12. *Анисное пирожное.*

Стирать полчаса фунтъ толченаго сахару, фунтъ крупичатой муки, шесть яицъ и нѣсколько анису цѣлкомъ; выложить на жестяной масломъ коровьимъ вымазанной листъ и запекать часъ въ вольномъ печномъ духу. Муку во время стиранія должно класть послѣ всего.

13. *Вѣнскія сахарныя дужки.*

Стирать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ по фунту сахару и крупичатой муки съ шестью яицами; наложить сего на бумагу, масломъ коровьимъ вымазанную, толщиною на обухъ ножевой, и запечь въ вольномъ печномъ духу. По томъ разрѣзать въ полоски, въ четыре пальца шириною и въ шесть пальцовъ длиною, и горячіе еще согнуть на скалку.

14. *Миндальныя стружки.*

Взять фунтъ толченаго сладкаго миндалю, съ малою долею миндалю горькаго (толочь ихъ, облупивъ съ прибавкою яичнаго бѣлку), смѣшать съ фунтомъ толченаго сахару и взбитыми въ пѣну бѣлками отъ восьми яицъ; также обтертою на сахаръ коркою съ лимону. Этой смѣси намазать на обухъ ножевой толщиною на жестяной воскомъ натертой листъ и запечь въ вольномъ печномъ духу; послѣ чего горячее еще разрѣзать въ продолговатые кусочки и согнуть подобіемъ древесныхъ стружекъ. Сажая въ печь, пирожное это должно усыпать сахаромъ, отъ чего оное заглассируется.

15. *Бискетныя стружки.*

Взять 5 яицъ, противъ трехъ яицъ вѣсомъ сахару, противъ полутора яица вѣсомъ муки и лимонной корки. Сахаръ стереть съ желтками отъ пяти

Digitized by Google

оныхъ яицъ, послѣ прибавить туда же муку и бѣлки отъ тѣхъ яицъ особливо въ густую пѣну взбитые. Жестяной листъ натереть воскомъ, намазать на оной того раствору на обухъ ножевой, запечь въ вольномъ печномъ духу; вынувъ, изрѣзать въ полоски и на лучинкахъ согнуть подобіемъ стружекъ древесныхъ.

16. *Тысячелѣтній пирогъ.*

Двѣнатцать золотниковъ масла коровьяго и столько же вѣсомъ толченаго миндалю, четыре яица цѣлыхъ, полфунта сахару, полфунта муки крупичатой и корку съ одного лимону стирать, пока сдѣлается какъ сметана. Налить подобіемъ круглой лепешки на жесть, воскомъ натертую, и запечь въ вольномъ печномъ духу.

17. *Вѣнскіе целты.*

Стереть фунтъ мѣлкаго сахару съ шестью яицами; по томъ подбавить въ это полтора фунта крупичатой муки, три золотника гвоздики, полтора золотника корицы мѣлко столченыхъ, три орѣха Грецкихъ въ сахарѣ вареныхъ и мѣлко изрубленную корку съ двухъ лимоновъ; вымѣшавъ все это, раскатать скалкою на пекарномъ столѣ въ мизинецъ толщиною; разрѣзать въ четвероугольные куски, пальца въ три шириною, посадить на жестяномъ листѣ въ печь и исподоволь запекать сухо. Можно на сихъ кускахъ выпискивать деревянными формами разныя изображенія еще до сажанія въ печь.

18. *Петишо.*

Приставить на огонь въ кострюлѣ по 36 золотниковъ воды и масла коровьяго, варить, прибавивъ кусокъ сахару, съ голубиное яицо величиною, и кусокъ корицы; во время варенія вмѣшать туда же полфунта муки крупичатой и сварить до осушенія на слабомъ огнѣ. Когда остынетъ, перемѣсить это тѣсто съ шестью яицами цѣлыми и двумя желтками, раздѣлить

Digitized by Google

лить въ круглыя лепешечки, посадить на жести въ вольной печной духъ, и запекать, пока внутри совсѣмъ засохнутъ. Тогда поверхность ихъ глассировать, а въ средину положить варенья или крему.

19. *Хлѣбъ дюшесинъ.*

Для онаго употребляется тѣсто, сказанное въ предшедшемъ No 17; изъ онаго передѣлать кусочки, въ палецъ длиною и толщиною, посажать на жестяной листъ, на два пальца одинъ отъ другаго разстоянiемъ; вымазать яичнымъ желткомъ и запечь въ вольномъ печномъ духу. Когда поспѣютъ, взрѣзать у нихъ верхи подобiемъ крышечекъ, выбрать внутренній мякишь, на мѣсто онаго положить варенья или крему; наложить крышечки и заглассировать по сказанному объ Вѣнскомъ тортѣ.

20. *Сахарныя кудри.*

Замѣсить на блюдѣ полфунта муки крупичатой и полфунта сахару на яичныхъ бѣлкахъ въ жидкое тѣсто. Въ малой кострюлькѣ распустить сала и слегка разгорячить; въ оное пускать тѣсто сквозь лейку, имѣющую рѣшеточку, и наливать, водя лейкою по всей кострюлькѣ; обжаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; а вынувъ, согнуть на скалку и посыпать сахаромъ.

21. *Вафли опарныя.*

На полфунтѣ масла коровьяго замѣсить полфунта муки, съ шестью яицами, малою долею опары и двумя стаканами сливокъ. Сперва муку замѣсивать съ опарою и сливками и поставить въ теплое мѣсто взойти. Между тѣмъ масло стереть въ сметану, выпуская при томъ яица одно за другимъ, и прибавя не много мушкатнаго цвѣту и девять золотниковъ сахару; вмѣшать это въ тѣсто, когда оно взойдетъ; печь по обыкновенному. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ и корицею.

Digitized by Google

22. *Вафли коричныя.*

Взять четверть фунта масла коровьяго, четверть фунта сахару, два яица цѣлыхъ и два желтка, 36 золотниковъ муки крупичатой и полтора золотника корицы; замѣсивъ, печь въ клещахъ по обыкновенному. Можно прибавить къ сему и кардамону.

23. *Вафли сливочныя.*

Фунтъ масла коровьяго растереть въ сметану, прибавивъ въ оное желтки отъ четырнатцати яицъ, фунтъ муки, мало по малу всыпая и продолжая стираніе; влить также мало по малу три стакана взогрѣтыхъ сливокъ; вмѣшать бѣлки отъ 14 яицъ особливо въ пѣну взбитые. Перепеченыя вафли держать въ печи, инако оныя отмякнутъ. Подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

24. *Узлы.*

Приставить на огонь молока съ кускомъ масла въ яицо величиною, положить кусокъ корицы и обтертую на сахаръ корку съ одного лимону; когда молоко закипитъ, вмѣшать въ оное столько муки, пока сдѣлается тѣсто, отстающее отъ кострюли; варить, чтобъ тѣсто поосохло, перемѣсить оное, употребивъ по равну числомъ яицъ цѣлыхъ и желтковъ, чтобъ тѣсто вышло надлежащей густоты къ продавливанію въ шприцъ; выпускать изъ онаго узлы въ горячее сало или масло, и обжаривать.

25. *Снѣговые комки.*

Употребляется для нихъ такое же тѣсто, какъ для узловъ, кромѣ, что подбавляется въ него макроновъ, съ горькимъ миндалемъ сдѣланныхъ. Откалупывать тѣста сего ложкою, обжаривать въ маслѣ. Подавая, посыпать сахаромъ.

26. *Англинскіе ломти.*

Положить въ кострюлю фунтъ муки крупичатой, восемь яицъ цѣлыхъ и четыре желтка, также нѣсколь-

Digitized by Google

сколько сахару и лимонной корки; развести молокомъ и вымѣсить нѣсколько жидкое тѣсто; высушить оное на глубокой крышкѣ въ вольномъ печномъ духу. Послѣ чего разрѣзать въ четвероугольные куски, и пооскоблить сверху также и снизу, безъ чего они не вздуются. Обжаривать оные въ салѣ на слабомъ огнѣ, и, подавая, посыпать сахаромъ.

27. *Миндальныя прецели.*

Сдѣлать тѣсто изъ полгарнца муки, полуфунта масла коровьяго, полуфунта столченаго миндалю, полуфунта сахару и восьми цѣлыхъ яицъ. Передѣлать оное въ прецели, вымазать яичнымъ желткомъ и запекать въ вольномъ печномъ духу.

28. *Берланы.*

Взять шесть яицъ и противъ оныхъ вѣсомъ сахару, и столько же масла коровьяго: масло стереть въ сметану, положить въ него желтки изъ оныхъ яицъ, бѣлки особливо въ пѣну взбитые, нѣсколько лимонной корки и столько муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто. Передѣлать въ берланы (разныя фурмованныя фигуры) и обжарить въ маслѣ.

29. *Тароны.*

Тѣсто для оныхъ употребляется то же, что для петишо No 18. Передѣлать оное въ круглые крендели, глассировать взбитыми бѣлками и сахаромъ и запекать въ печи.

30. *Сметанное пирожное.*

Возьми полтора фунта муки, полфунта масла коровьяго, четверть фунта сахару, хорошей сметаны и желтки отъ восьми яицъ; замѣси на пекарномъ столѣ изъ онаго хорошее тѣсто и перебивай оное, пока начнутъ пузыри появляться; тогда оное раскатать, и два раза перегибать, и опять раскатывать, какъ то дѣлаютъ съ слоенымъ тѣстомъ. Послѣ чего раскатать какъ возможно тоньше, высѣчь изъ онаго формою розы

Digitized by Google

розы или иныя фигуры; сдѣлать на нихъ глассъ изъ бѣлковъ, посыпавъ сахаромъ и корицею; запечь въ вольномъ печномъ духу.

31. *Фисташечное пирожное.*

Взять 36 золотниковъ фисташечныхъ ядръ и 12 золотниковъ миндалю, въ сахарѣ вареной лимонной корки 6 золотниковъ; столочь все это въ иготи, съ прибавкою яичнаго бѣлку, мягко; отвѣсить столько же сахару, сколько потянетъ вѣсомъ столченое, мѣшать сахаръ съ желтками отъ 15 яицъ довольно, бѣлки отъ восьми яицъ взбить въ пѣну, вмѣшать мало по малу, и соединивъ все, сложить въ форму и запечь въ вольномъ духу. Послѣ можно заглассировать.

32. *Сухари.*

Съ четвертью гарнецъ муки, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, четверть фунта сахару, хорошихъ дрождей двѣ ложки, три яица цѣлыхъ и три желтка, замѣсить съ молокомъ въ тѣсто, не очень крутое; свалять изъ онаго двѣ круглыхъ лепешки, дать онымъ взойти; послѣ чего испечь, и остудивъ, разрѣзать въ сухари, укласть на жестяной листъ, посыпать сахаромъ и позасушить въ печи румяно.

33. *Лимонной тортъ.*

Съ шести или восьми хорошихъ лимоновъ обрѣзать тонко корку, скрошить тонкими полосками, и отваривъ въ водѣ, очистить съ нихъ бѣлесую кожу. Мясо лимонное также очистить отъ бѣлка и изрѣзать въ тонкіе ломтики. По томъ изъ здобнаго тѣста вывесть поддонокъ на блюдѣ, или въ глубокой тортной сковородѣ, съ окрайкомъ, въ два пальца шириною. Дно онаго укласть ломтиками бисквитовъ, по томъ ломтями лимоннаго мяса и корки. Такъ продолжать слоями, пока все уложишь; сдѣлать растворъ изъ сливокъ съ сахаромъ, корицею и яицами, взбить въ пѣну, вылить въ тортъ и запечь. Послѣ чего глассировать сахаромъ.

Digitized by Google

34. *Хлѣбъ Дофинской.*

Испечь обыкновенной папушникъ, обтереть твердыя мѣста корки терпугомъ, взрѣзать кружокъ и мякишь весь выбрать вонъ. По томъ сдѣлать кремъ изъ двухъ ложекъ муки, десяти яичныхъ желтковъ, сахару, корицы, цитронату, сливокъ и розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ воды; развести это на огнѣ тремя стаканами сливокъ, уварить, чтобъ нѣсколько поогустѣло; взбить въ снѣгъ бѣлки отъ десяти яицъ; вмѣшать въ кремъ и наполнить этимъ папушникъ до половины; въ средину положить абрикозной мармелады, а по томъ наполнить остатокъ папушника кремомъ, и всю поверхность онаго имъ же покрыть, укласть вареною въ сахарѣ лимонною и померанцовою коркою; запечь исподоволь въ печи. Напослѣдокъ глассировать сахаромъ.

35. *Выливные бискеиты.*

Бѣлки отъ шести яицъ взбить въ густую пѣну, послѣ чего положить туда же и желтки, прибавить 18 золотниковъ толченаго сахару, девять золотниковъ крупичатой муки и на сахаръ обтертой лимонной корки; взбивать это голичкомъ, поставивъ на огонь; поваря не много, снять и продолжать взбиванїе. По томъ выливать съ ложки на бумагу лепешечками, или въ формы, посыпать сахаромъ и запечь въ печномъ вольномъ духу.

36. *Меринги.*

На шесть яичныхъ бѣлковъ взять 72 золотника мѣлко столченаго сахару; бѣлки взбить въ пѣну, вмѣшать въ нихъ сахаръ, и съ ложки наливать на толстую бумагу кучки круглыя, посыпать мѣлкимъ сахаромъ, и бумагу съ мерингами сдвинувъ на доску, посадить въ горячую печь; какъ скоро оные пожелтѣютъ, вынимать, для того что внутри должно имъ быть мягкимъ, а снизу совсѣмъ не пропечься. Послѣ чего въ

сре-

Digitized by Google

средину вложивъ варенья вишеннаго или лимоннаго, по два вмѣстѣ слѣпить. Въ замѣсъ меринговъ можно для духу положить нѣсколько капель масла бергамотнаго, или иной эссенціи.

37. *Осѣтное гнѣздо.*

Взбить четыре яица, прибавить полфунта растопленнаго масла, три или четыре ложки хорошихъ дрождей и двѣ ложки холоднаго молока; вымѣшавъ, положить столько муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто; раскатать оное на пекарной доскѣ, разрѣзать въ продолговатые куски, вымазать оные растопленнымъ масломъ, посыпать коринкою, и каждой закатать подобіемъ улитки; покласть на жестяной листъ и запечь въ вольномъ духу, послѣ того какъ взойдутъ и вымазаны будутъ коровьимъ масломъ.

38. *Тортъ лѣшенной.*

Взявъ 36 золотниковъ пшена Сарацинскаго, перебрать и обварить оное; послѣ воду сливъ, налить двумя стаканами хорошаго бѣлаго вина, и разварить на слабомъ огнѣ не слишкомъ мягко; откинуть на сито, чтобъ вино отекло; по томъ смѣшать съ онымъ полфунта сахару, сокъ четырехъ лимоновъ и корку съ нихъ обтертую на сахаръ. Выложить это въ поддонокъ изъ здобнаго тѣста съ окрайкомъ; по сверхъ пшена укласть ломтиками цукату или цитронату, запечь, посыпать сахаромъ и глассировать.

39. *Яблоки по Кардинальски.*

Взять борстапелей или иныхъ легкаго квасу яблокъ, очистить, сѣмянники съ срединою вынуть способомъ жестяной трубки, отварить въ винѣ съ сахаромъ и корицею въ половину спѣлости. Взять по томъ сдобнаго тѣста, раскатать оное, обрѣзать четвероугольными кусками, и въ каждой кусокъ класть по остывшему яблоку; загнуть тѣсто и по швамъ засчипать; вверьху налѣпить по сдѣланному

изъ

Digitized by Google

изъ того же тѣста розовому цвѣтку; вымазать желткомъ и запечь въ печи. По испеченіи глассировать и въ розъ положить по вишнѣ въ сахарѣ вареной.

40. *Линцерской тортъ.*

Возьми полфунта толченаго миндалю, полфунта сахару, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, безъ четверти же фунтъ крупичатой муки, желтки отъ восьми яицъ и нѣсколько бѣлаго вина или сливокъ; сдѣлай изъ сего тѣсто; кусокъ онаго раскатай въ поддонокъ, положи на бумагу, вымазанную масломъ коровьимъ, обрѣжь кругло или овально; выведи небольшой окраекъ; положи въ него какого угодно варенья; изъ оставшаго тѣста сплети и наложи рѣшетку; запеки въ вольномъ печномъ духу, а напослѣдокъ глассируй сахаромъ.

41. *Исланской вѣтръ.*

Бѣлки отъ шести яицъ взбей въ густую пѣну, подмѣшай въ нихъ безъ четверти фунтъ мѣлко столченаго сахару, нѣсколько обертой на сахаръ лимонной корки, и выливай съ ложки на бумагу овальными кучками, посади на доскѣ въ печь въ самой легкой вольной духъ; когда пожелтѣютъ и затвердѣютъ, вынь и поснимай съ бумаги. Возьми по томъ два стакана хорошей сметаны, стирай оную въ горшкѣ съ бисквитами, чтобъ составился кремъ; оботри на сахаръ лимону, положи съ прибавкою толченаго сахару въ кремъ, но не прежде, какъ довольно сгустится; въ противномъ случаѣ выдетъ оной водянъ. Сдѣлай скважины въ Спанскихъ вѣтрахъ и наполни ихъ этимъ кремомъ.

42. *Миндальныя корзинки.*

Облупивъ фунтъ миндалю, скрошить въ тонкія полоски. Бѣлки четырехъ яицъ взбить въ пѣну съ фунтомъ безъ четверти сахару, положить туда же мин-

Digitized by Google

миндаль и вымѣшать. Въ кострюлечкѣ разгорячить масла коровьяго, класть приготовленной смѣси по столовой ложкѣ и обжаривать до желта. Класть еще горячее въ иготь, и въ средину слегка постукивать пестикомъ, отъ чего и выдешъ корзинка.

43. *Тортъ съ кислою капустою.*

Возьми четыре горсти хорошо перебранной кислой капусты, вымачивай оную недѣлю, ежедневно воду перемѣняя; послѣ чего отварить ее въ водѣ. Фунтъ сахару съ стаканомъ воды развари, снимая пѣну, пока пожелтѣетъ; капусту выжавъ, положить въ сахаръ, съ полфунтомъ мѣлко скрошенаго цитронату и коркою съ четырехъ лимоновъ; уваривъ до сгущенія, выдавить туда же сокъ изъ четырехъ лимоновъ. (Это варенье въ стеклянныхъ банкахъ можетъ стоять цѣлой годъ.) Сдѣлать изъ здобнаго тѣста поддонокъ въ палецъ толщиною съ обыкновеннымъ окрайкомъ, положить въ него приготовленную капусту, наложить рѣшетку изъ того же тѣста, вымазать желтками, испечь, а по томъ глассировать.

44. *Тортъ цитронатной.*

Скрошить крупно четверть фунта миндалю и полфунта цитронату; еще четверть фунта миндалю столочь, съ трехъ лимоновъ корку скрошить полосками; развари въ сиропъ безъ четверти фунтъ сахару, варить въ немъ лимонную корку; съ мяса бѣлокъ очистивъ, изрѣзать въ ломтики, и сѣмячки выкинувъ, положить въ сиропъ къ коркамъ и взварить. Когда остынетъ, смѣшать съ первыми вещами и употребить въ начинку торта; а впрочемъ поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ.

45. *Пряное пирожное.*

Взять три яица цѣлыхъ, стереть съ полфунтомъ сахару, напослѣдокъ подбавить полфунта муки крупичатой, и по полутору золотнику корицы и кардамону;

Digitized by Google

ну; вымѣшавъ все, передѣлать и запекать по сказанному въ No 12 объ анисномъ пирожномъ.

46. *Тортъ сметанной.*

Фунтъ масла коровьяго стереть въ сметану; прибавить въ это стираніе желтки отъ шестнадцати яицъ, съ фунтомъ мѣлко столченаго сахару и фунтомъ крупичатой муки; а напослѣдокъ бѣлки отъ тѣхъ 16 яицъ въ густую пѣну взбитые, съ прибавкою лимонной корки и мушкатнаго цвѣту. Запечь это исподоволь въ тортной сковородѣ, масломъ коровьимъ вымазанной.

47. *Тунеядцы.*

Взять фунтъ масла коровьяго, фунтъ муки, 3 золотника корицы, полфунта сахару, полфунта столченаго миндалю, шесть яицъ цѣлыхъ и отъ четырехъ желтки; замѣсить на столѣ изъ всего сего тѣсто, раскатать оное, высѣчь рѣзцомъ фигуры и запечь въ вольномъ духу.

48. *Пирогъ десятилистной.*

Взять фунтъ муки, полфунта сахару, полфунта вымытаго масла коровьяго и желтки отъ восьми яицъ; замѣсить съ прибавкою бѣлаго вина крутое тѣсто; разрѣзать оное въ куски съ яицо величиною, и раскатавъ очень тонко, вымазать масломъ коровьимъ, наложить днами листъ на листъ, свалять, опять раскатать и дать постоять. Разрѣзать кружками, раскатать въ обухъ ножевой толщиною, вымазать яицами, наложить варенья, а потомъ листъ на листъ; завернуть подобіемъ левашниковъ, запечь въ вольномъ печномъ духу и подавать, посыпавъ сахаромъ.

49. *Табачная руля.*

Для сего пирожнаго сдѣлать такое же тѣсто, каковое описано въ No 40, для Линцернскаго торта; раскатать онаго въ обухъ большаго ножа толщиною. Надобно имѣть къ сему точеную скалку, въ три вер-

Digitized by Google

ка длиною и въ полвершка толщиною въ прорѣзѣ, къ одному концу потонѣ, чѣмъ къ другому. Съ этой скалки снять мѣру, бумагою обогнувъ, вырѣзать по этой мѣркѣ изъ тѣста листки, обложить оными скалку, а по томъ скатавъ изъ того же тѣста веревочки, обвивать вокругъ подобіемъ табачной рули; обжарить въ кострюлѣ въ маслѣ коровьемъ, скалку вынуть; посадить въ печь, а по допеченіи подавать, посыпавъ сахаромъ.

50. *Флоренскіе тортелеты.*

Створожить молоко, и творогъ этотъ стереть съ тридцатью шестью золотниками масла коровьяго, шестью желтками, четырьмя цѣлыми яицами, четвертью фунта коринки, четвертью фунта сахару, съ прибавкою лимонной корки и четвертью фунта изрубленнаго миндалю. Въ пастетныхъ формахъ сдѣлать поддонки изъ сдобнаго тѣста, накласть въ нихъ приготовленной начинки, накрыть рѣшеточками, глассировать и запечь.

51. *Сахарные тортелеты.*

Бѣлки отъ восьми яицъ взбить въ пѣну, замѣсить съ ними и еще четырью желтками, полфунта сахару, четверть фунта муки и лимонную обтертую корку. Запечь это тѣсто въ вымазанныхъ формахъ, положивъ въ поддонки сіи какого нибудь варенья.

52. *Шоколадные тортелеты.*

Положить въ кострюлю столовую ложку муки, желтки отъ шести яицъ, нѣсколько сахару, двѣ стертыя дощечки шоколаду, не много лимонной корки и кусочикъ корицы; стирать все это съ хорошими сливками въ кремъ жидковатой; приставить на огонь, приварить, а по томъ остудивъ, взбить бѣлки отъ шести яицъ въ пѣну, и вмѣшать въ кремъ. Сдѣлать въ формахъ поддоночки изъ сдобнаго тѣста, наложить въ нихъ сего крему и запечь по обыкновенному.

Digitized by Google

53. *Фисташечные тортелеты.*

Взявъ полфунта фисташечныхъ ядръ, обварить оныя, но не столько много, какъ миндаль, чтобъ не утратили свою зелень; столочь ихъ въ иготи съ нѣсколькими горькими макронами, рубленою померанцовою коркою и бѣлкомъ одного яица. По мягкомъ столченіи, развести желтками отъ двухъ яицъ и четырьмя бѣлками, въ пѣну взбитыми, также полфунтомъ сахару; можно прибавить къ сему воды померанцовыхъ цвѣтовъ нѣсколько капель. По томъ изъ сдобнаго тѣста сдѣлать въ малыхъ формахъ поддонки, положить въ оные по столовой ложкѣ вышесказанной смѣси, наложить рѣшеточками изъ того же тѣста, запечь въ печи и глассировать сахаромъ.

54. *Раковые тортелеты.*

Для оныхъ створоживается молоко съ раками по сказанному объ раковыхъ калбасахъ; а впрочемъ поступать по вышеписанному.

55. *Спинатные тортелеты.*

Къ сему створожить молоко со спинатомъ, а вмѣсто коринки взять четверть фунта горькихъ макроновъ; впрочемъ поступать также.

56. *Беньеты изъ пшена.*

Полфунта пшена Сарацинскаго разварить въ молокѣ въ густую кашу, стереть оную съ малою долею сахару, масла коровьяго, желтками отъ шести яицъ и обтертою на сахаръ лимонною коркою; выложить на блюдо, разравнять въ палецъ толщиною и остудить. Раздѣлить по томъ на куски, въ палецъ большой величиною, обмочить во взбитыхъ яицахъ, обвалять въ толченомъ сухарѣ. Это повторить до нѣскольку разъ, запечь, посыпать сахаромъ, и глассировавъ раскаленною лопаткою, подавать горячїе. Такимъ же образомъ дѣлаютъ беньеты изъ мѣлкихъ крупъ и муки пшена Сарацинскаго.

Digitized by Google

57. *Беньеты спинатные.*

Къ сему дѣлается густой кремъ. Вмѣсто масла взять рубленаго говяжьяго мозгу изъ костей, четверть фунта горькихъ макроновъ и нѣсколько спинату, которой обваривъ, должно на сухо выжать, изрубить мѣлко и съ прочимъ вмѣшать въ кремъ; оной равнымъ образомъ разравнявъ на блюдѣ, или крышкѣ, остудить; разложить на облатки, обвалять въ сухарѣ и запекать по вышесказанному.

58. *Беньеты яблочные.*

Очистивъ яблоки и вынувъ сѣмянники, изрѣзать оные ломтиками въ мизинецъ толщиною, напитывать въ винѣ, посыпавъ сахаромъ и корицею; послѣ осушить. Сдѣлать кларъ, т. е. жидкое тѣсто изъ муки на пивѣ, обмокать въ немъ яблоки, обжарить въ маслѣ и наконецъ глассировать.

59. *Беньеты бузиннаго цвѣту.*

Въ таковомъ же кларѣ обмокать кисточки бузинныхъ цвѣтовъ по самой стебль, обжарить въ маслѣ и посыпать сахаромъ.

60 *Беньеты миндальные.*

Столочь мягко полфунта миндалю съ яичнымъ бѣлкомъ; взять желтки шестнатцати въ густую сваренныхъ яицъ, столочь съ миндалемъ и восьмью или 12 кусочками горькихъ макроновъ, полфунтомъ сахару и коркою лимонною. Бѣлки шести яицъ взбить въ густую пѣну, вмѣшать въ вышеписанное, выложить на столъ и переваливать до тѣхъ поръ, какъ выдетъ тѣсто не очень крутое; раскатать и раздѣлить въ кусочки, продолговато круглые, обжарить въ салѣ и посыпать сахаромъ.

61. *Беньеты бакхальные.*

Взять молодыхъ еще мягкихъ виноградныхъ листовъ, обмыть и въ каждой положить по не многу абрикознаго мармеладу, завернуть. Сдѣлать кларъ, какъ

Digitized by Google

какъ и для другихъ беньетовъ, обмочить въ оной листы, обжарить въ салѣ и посыпать сахаромъ.

62. *Беньеты макомъ.*

Положи въ кострюлю фунтъ крупичатой муки, выпусти одно яицо цѣлое и желтки отъ семи яицъ, столовую ложку сахару и рюмку Французской водки, замѣсить съ молокомъ въ жидковатой кларъ. Желѣзко беньетовъ (смотри въ концѣ этой Берлинской Поварни рисункъ, фигура II.) сперва разгорячить въ горячемъ маслѣ коровьемъ, обмокать по тому въ кларъ и опускать въ горячее масло, отъ чего тѣсто само собою спадетъ. Обрумянить оное жареніемъ. Когда беньеты всѣ пережарены будутъ, подавать, посыпавъ сахаромъ.

63. *Вишенные пироги.*

Сдѣлать хорошее сдобное тѣсто съ прибавкою сахару, нѣсколько побольше обыкновеннаго, раскатать оное и передѣлать въ малые пирожки, съ чайную чашку величиною. Изъ вишенъ выбрать косточки, посыпавъ сахаромъ и корицею, дать постоять; послѣ чего сокъ выдавивъ, уварить, смѣшать оной съ двумя стаканами сметаны, четвертью фунта масла коровьяго и желтками отъ восьми яицъ. Въ пирожки накласть вишенъ, влить смѣсь, посыпать сахаромъ и запечь въ горячей печи. Сажать ихъ должно на бумагѣ, вдвое сложенной и масломъ вымазанной, загнувъ края; безъ чего пирожки подгорятъ.

64. *Сливные пирожки.*

Сливы облупивъ, посыпать сахаромъ и корицею, покласть въ пирожки; а впрочемъ поступать по вышесказанному объ вишенныхъ пирожкахъ, кромѣ что не употребляется въ нихъ сметана.

65. *Яблочные пирожки.*

Яблоки очистивъ, изрѣзать въ ломтики, посыпать сахаромъ и корицею, и дать налиться; а впрочемъ поступать по сказанному объ вишенныхъ пирожкахъ.

Digitized by Google

66. *Черничные пирожки*

Дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ вишенные; а таковымъ же образомъ и съ крыжовникомъ.

67. *Блинной пирогъ.*

Взять два фунта муки, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, четверть фунта сахару, мушкатной орѣшекъ, корку съ одного лимону; желтки отъ восьми яицъ и самыхъ добрыхъ дрождей; замѣсить съ молокомъ въ тѣсто не очень крутое, раскатать, наложить какого нибудь густаго варенья кучками на тѣсто, загнуть оное и обрѣзать круглые блины. На листъ жестяной постлать салфетку, посыпать мукою, наложить блинъ на блинъ и дать не много взойти; а когда перепустишь слишкомъ, питаютъ они во время жаренія въ себя много масла. Жарить ихъ исподоволь, безпрестанно потряхая. Обжаривъ съ одной стороны каждой блинъ, обвернуть на другую; послѣ съ одной стороны глассировать.

68. *Пирогъ Брауншвейгской.*

Для онаго взять тѣ же вещи, о которыхъ упомянуто въ предшедшемъ номерѣ, а прибавить четверть фунта цитронату, по столько же въ сахарѣ вареной померанцовой корки, миндалю скрошеннаго полосками и полфунта изюму; все вымѣшавъ, выложить въ жестяную коробку, масломъ коровьимъ вымазанную, расправить, сверху напыкать пальцомъ, въ каждую ямочку положить по кусочку масла коровьяго, запечь въ вольномъ печномъ духу; послѣ спрыснуть розовою водою, посыпать сахаромъ и глассировать.

69. *Миндальныя улитки.*

Раскатать сдобнаго тѣста въ обухъ ножевой толщиною, намазать смѣсью, показанною въ No 42, закатать трубкою, разрѣзать въ куски, въ два пальца шириною поперегъ. Листъ жестяной постлать бумагою, посажать на оную улитки и запечь.

Digitized by Google

70. *Калачики Вѣнскїе.*

Взять 2 фунта крупичатой муки, фунтъ масла коровьяго, восемь яичныхъ желтковъ, четверть фунта сахару, корку съ лимону, орѣшекъ мушкатной и ложки двѣ хорошихъ дрождей; замѣсить съ молокомъ не очень крутое тѣсто; раскатать на столѣ, посыпанномъ мукою, въ лепешки, по срединѣ сдѣлать яицомъ скважину, и въ каждой калачикъ влѣпить по три миндальныхъ ядра и по три крупныхъ изюмины; дать взойти, помазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, спрыснуть съ кисти водою и запекать въ вольномъ печномъ духу.

71. *Калачики Карлсбадскїе.*

Оные дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, какъ Вѣнскїе; но вмѣсто миндалю и изюму, кладутъ на нихъ варенье, глассируютъ и пекутъ.

72. *Калачики Магдебургскїе.*

Отвѣсить полтора фунта очищеннаго масла коровьяго, столько же крупичатой муки, восемь яицъ, по полуфунту сахару и миндалю съ молокомъ столченаго. Масло распустить въ кострюлѣ, и когда оное остынетъ, тереть оное ложкою въ одну сторону, пока побѣлѣетъ, какъ снѣгъ; тогда положить въ него миндаль и выпускать яицо по яицу, продолжая стираніе, и напослѣдокъ сахаръ и муку, которыя только вымѣшать, чтобъ сахаръ отъ тренія не растаялъ. Выложить на бумагу круглыми кучками и запекать въ вольномъ духу.

73. *Калачики сахарные.*

Стереть 36 золотниковъ масла коровьяго съ двумя яицами цѣлыми и тремя желтками, 36 золотниками сахару, а напослѣдокъ полфунтомъ муки и коркою съ одного лимону; выложить калачиками на жестяной масломъ вымазанной листъ и запечь въ вольномъ печномъ духу.

Digitized by Google

74. Калачики Нирнбергскіе.

Взбить 8 яицъ съ прибавкою молока, четверти фунта сахару, добрыхъ бѣлаго пива дрождей, мушкатнаго цвѣту, и столько муки, чтобъ вышло сдобное тѣсто, раскатать оное, втереть въ него безъ четверти фунтъ вымытаго масла коровьяго, до трехъ разъ перегнуть и перекатать, какъ слоеное тѣсто; раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать формою жестяною калачики, посажать на жестяной листъ, дать взойти; вымазать взбитыми яичными бѣлками, усыпать сахаромъ и запечь въ вольномъ печномъ духу.

75. Калачики Англинскіе.

Взять того же тѣста, каковое показано въ № 37. Для пирожнаго, освиное гнѣздо называемаго, раскатать изъ онаго листъ въ мизинецъ толщиною, вырѣзать жестяною трубкою донушки, не много по больше рубля; въ средину оныхъ положить варенья; дать взойти; вымазать бѣлками взбитыми, посыпать сахаромъ и запечь въ вольномъ печномъ духу.

КОНЕЦЪ

Поварни Берлинской.

Digitized by Google

ПОВАРНЯ
МѢЩАНСКАЯ.

ГЛАВА I.

Наставленіе желающимъ давать хорошій Мѣщанскій столъ къ учрежденію подачь, кои можно убавлять и прибавлять по обстоятельствамъ.

Столъ

На двѣнатцать кувертовъ обѣденной.

Первая подача:

2. Чаши горячаго.
1. Часть говядины въ срединѣ.
2. Поддачи.
1. Супъ травяной.
1. Супъ со пшеномъ.
1. Поддача рѣпа.
1. Поддача масло Вамбрское.

Вторая подача:

Часть говядины оставь въ срединѣ, а вмѣсто двухъ чашъ горячаго и двухъ подачь поставь

4. Блюда антре или главныхъ.
1. Ядерная часть телятины съ трюфелями.
1. Котелеты бараньи съ базиликомъ.
1. Утка въ ошепотѣ.
1. Пуларда по мѣщански.

Третья подача:

2. Блюда жаренаго.
5. Антреме.
2. Салата.

Digitized by Google

1. Молодой заяцъ.
1. Четыре голубенка.
1. Антреме въ срединѣ пирогъ Амїанской.
2. Крема мороженыхъ.
2. Капусты цвѣтной.

Четвертая подача.

Дессеръ:

Въ средину блюдо свѣжихъ плодовъ.

1. Компотъ яблочной Португальской.
1. Компотъ грушевой.
1. Тарелка гофровъ.
1. Тарелка каштановъ.
1. Тарелка желе смородиннаго.
1. Тарелка мармеладу абрикознаго.

Столъ

На десять кувертовъ къ ужину.

Первая подача:

1. Супъ въ срединѣ, естьли угодно.
1. Часть говядины жареной на вертѣлѣ вмѣсто второй чаши горячаго.
2. Антре.
2. Орсдевра.
1. Антре, тортъ съ годиво.
1. Антре пуларда между двухъ блюдъ.
1. Орсдеврь, кроликъ въ пурѣ сочевичномъ.
1. Орсдеврь, три языка бараньихъ въ бумажкахъ.

Вторая подача:

2. Жаренаго.
3. Блюда антре.
1. Два кролика.
1. Два цыпленка по Королевину.
1. Малые пирожки.
1. Горохъ.
1. Кремъ грашинной.

Третья

Digitized by Google

Третья подача,
Плоды:

7. Тарелокъ плодовъ.
1. Блюдо гофровъ по срединѣ.
1. Тарелка земляницы.
1. Компотъ вишенной.
1. Кремъ взбитой.
3. Тарелки разныхъ конфетовъ.

Столъ

На четырнатцать кувертовъ, которой можетъ служить и на 20 особъ въ обѣдѣ.

Первая подача:

По срединѣ филейная доска или судки, которые остаются во весь столъ.

По концамъ стола двѣ суповыхъ чаши.

1. Щи.
1. Супъ съ огурцами.

4. *Антре по угламъ доски.*

1. Тортъ съ голубями.
1. Два голубенка по Королевину съ соусомъ сборнымъ.
1. Грудина телячья въ фрикасѣ цыплячьемъ.
1. Говяжій хвостъ въ ошепотѣ.

6. *Орсдевровъ по два съ боковъ и четыре по угламъ стола.*

1. Котелеты бараньи жареные на рашпарѣ.
1. Небная говяжья часть рубцами.
1. Калбаса съ кроликомъ.
1. Цвѣтная капуста хлѣбомъ.
2. Орсдевра т. е. поддачи, пирожки съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

Вторая подача:
На смѣну суповыхъ чашъ

1. Часть говядины.
1. Паховина телячья жареная на вертѣлѣ.

Третья

Третья подача:

Жареное и антреме вдругъ.

4. Блюда жаренаго по угламъ доски филейной.
1. Пуларда.
1. Три рябца.
1. Восмнатцать дроздовъ.
1. Ушка.

2. *Салатницы по бокамъ.*

Два антреме на оба конца:

1. Пирогъ мясной.
1. Пирогъ холодной.

Четыре антреме на всѣ углы:

1. Беньеты съ кремомъ.
1. Гарикоты зеленые.
1. Трюфели въ куртбульїонѣ.
1. Тортъ съ смородиннымъ ягодникомъ.

Четвертая подача.

Дессертъ или постольникъ.

По обоимъ концамъ филейной доски

2. Большихъ блюда или корзины свѣжихъ плодовъ.

По бокамъ

2. Блюда вафлей или гофровъ.

По угламъ филейной доски

4. Разныхъ плодовъ компота.

По четыремъ угламъ стола

4. Тарелки разныхъ конфетовъ.

ГЛАВА II.

Всеобщее наставленїе для суповъ всякаго роду.

Взять мяса лучшаго самаго свѣжаго, чтобъ бульїонъ могъ имѣть лучшїй вкусъ. Всѣхъ частей сочнѣе къ сему бываютъ ребра и ссѣки, средина задней ноги, низъ реберъ и ссѣкъ къ колѣну, для того, что ядерная задней ноги говяжей часть и грудина подаются на столъ

Digitized by Google

столъ въ особливыхъ приготовленіяхъ. Теляшины въ супы Мѣщанской поварни не употребляютъ, развѣ для больныхъ. Варить мясо, наливъ водою, пѣну снимать, послѣ чего присолить; положить въ горшокъ разныхъ поваренныхъ травъ и корней, перебравъ, очистивъ и перемывъ, какъ то: селлереи, моркови, луковицъ, пуро, капусты и проч.; варить на маломъ огнѣ, пока мясо выварится: тогда бульіонъ процѣдить сквозь сито или салфетку, дать отстояться и подавать съ чемъ угодно.

Щи лѣнивыя.

Кочней капусты разрѣзавъ пополамъ, съ кускомъ сала, изрѣзаннаго ломтями, и пришпиливъ къ кочнямъ лучиночною спичкою, отваривать въ водѣ; а обваривъ налить въ горшкѣ вышеписаннымъ бульіономъ и продолжать вареніе. Когда капуста сварится, накатить тѣмъ же бульіономъ и митонировать корками бѣлаго хлѣба. Надобно съ осторожностію солить по причинѣ сала. Подавать въ глубокомъ блюдѣ, оклавъ капусту къ краямъ, а супъ въ средину. Таковымъ же образомъ варятъ супъ съ кореньями поваренными и съ рѣпою; селлерею же надобно въ водѣ побольше, нежели другіе корни отваривать.

Кулисъ сочевичной.

Взять полфунта сочевицы, больше или меньше, по количеству заготовленія, перебрать и перемыть; варить въ хорошемъ бульіонѣ; по свареніи протереть сквозь сито и приправить хорошими приправами.

Естьли дѣлать сулъ изъ корокъ,

Въ серебряное блюдо положи корокъ бѣлаго хлѣба, смочи бульіономъ, не снимая съ него жиру, поставь въ печь и дай разопрѣвать, пока корки къ блюду немного пристанутъ; тогда сливъ наклономъ жиръ, сложи корки въ чашу и налей кулисомъ сочевичнымъ.

Сулъ

Digitized by Google

Супъ изъ корокъ съ зеленымъ пуре

Дѣлается такимъ же образомъ, кромѣ того, что по развареніи зеленаго гороху, положить въ него обваренныхъ петрушки и перьевъ луковыхъ; приваривъ, столочь и протереть, отъ чего пуре получитъ зелень.

Супъ съ дробными бѣлыми луковицами.

Луковицы обваривъ, ободрать съ нихъ первую кожицу, варить особливо въ маломъ горшечкѣ. По свареніи обкласть оные веревочкою по краямъ суповаго блюда, а чтобъ лучше держались, обложить края ломтиками бѣлаго хлѣба, обмоченными въ яичной бѣлокъ, и присушить въ печи. Сей поддонокъ изъ хлѣба употребляется для всякихъ гарнированій суповыхъ.

Супъ съ огурцами.

Очистивъ оные, варить въ маломъ горшкѣ, съ бульіономъ, и подцвѣтить жюсомъ; по свареніи митонировать супъ ихъ отваромъ; присолить и гарнировать края сваренными огурцами.

Супъ со пшеномъ.

Взять четверть фунта пшена Сарацинскаго, больше или меньше по количеству блюда; четверти фунта довольно на четыре куверта; ополоснуть оное три раза горячею водою, а въ четвертой разъ перетереть руками; варить на маломъ огнѣ три часа въ хорошемъ бульіонѣ, съ прибавкою жюсу телячьяго. Когда поспѣетъ, жиръ счерпать, присолить, естьли нужно, и подавать, чтобъ супъ засыпанъ былъ ни густо, ни жидко.

Супъ травяной

Въ небольшой горшокъ положить всякаго роду травъ перебранныхъ и перемытыхъ, съ пустарнакомъ и морковью скрошеными полосками.

Травы сіи составляютъ щавель, лактукъ, кервель, портулакъ, малое дѣло скрошеной селлереи. Варить оныя, наливъ добрымъ бульіономъ, съ малою прибавкою жюсу

Digitized by Google

жюсу тельчьяго; по свареніи присолить, митонировать и подавать со всѣми травами въ суповой чашѣ.

Естьли угодно, можно супъ этотъ маскировать какимъ угодно мясомъ, на примѣръ каплуномъ, голубями, рябцами, утками, ногою телятины и проч. Способъ приготовлять къ сему птицъ обыкновенной: ноги онымъ должно согнуть и запустить за брюшную кожу, обланшировать (поварить не много въ кипяткѣ) и варить въ томъ же супѣ; но знавъ время, когда ихъ положить, чтобъ хорошая птица не разварилась, и тѣмъ не утратила своей цѣны, для сего должно пощупывать пальцомъ: естьли мясо подъ онымъ вдавливается, значитъ, что поспѣло. Птицу можно класть въ средину суповой чаши, или на особливое блюдо въ число орсдевровъ или поддачь, съ хорошимъ бульіономъ, и спрыснувъ солью. Употребляющіе въ супы жюсъ, должны къ сему предпочитать телячій говяжьему. Телячій жюсъ прохладителенъ и легче, естьли приготовленъ будетъ рачительно. Прибавка небольшаго количества луковицъ, распаренныхъ на маломъ огнѣ, здоровью не противна.

Супъ весенней постной.

Положить въ горшокъ фунтъ лопатокъ зеленаго гороху, кервелю, портулаку, лактуку, щавелю, три или четыре луковицы, счепоть листовъ петрушки, кусокъ масла коровьяго; разваривъ это, протереть сквозь сито; влить въ пуре четвертую часть ухи. Естьли угодно, можно подбить шестью яичными желтками на огнѣ предъ тѣмъ, какъ подавать; присолить по обыкновенному.

Супъ со пшеномъ и кулисомъ сочесничьимъ постной.

Сварить сперва хорошій постный бульіонъ изъ разныхъ поваренныхъ корней, капусты, луковицъ, селлереи, порею, взявъ каждаго по мѣрѣ ихъ силы, и пол-

Digitized by Google

полфунта гороху. Въ особливомъ горшечкѣ приставить полфунта сочевицы въ этомъ бульонѣ; по сваренiи протереть сквозь сито, чтобъ вышло пуре или жидкой кисель. Четверть фунта пшена Сарацинскаго перемывъ, варить въ особливомъ горшечкѣ, съ кускомъ масла коровьяго и постнымъ онымъ процѣженнымъ бульономъ; сваривъ пшено, приправить, влить на него кулись сочевичной, и естьли будетъ густъ, развесть бульономъ.

Супъ миндальнаго молока.

Полфунта сладкаго миндалю приставить на огонь съ водою; когда станетъ закипать, снявъ съ огня миндаль, облупить и покласть въ холодную воду. Послѣ осушивъ въ полотенцѣ, столочь въ иготи, смочивъ мало по малу столовою ложкою воды, чтобъ не смаслился. Въ кострюлю влить пять стакановъ воды, положить не много сахару, крошечку соли, корицы, кишнецу, кожицу съ одного лимону; варить около четверти часа. Этимъ отваромъ поливать на столченой миндаль, положенной въ салфетку, помѣшивая и подавливая деревянною ложкою. Въ чашу, въ которой подавать, положить ломтей бѣлаго хлѣба, подсушеныхъ на рашпарѣ; вылить молоко миндальное взогрѣвъ, но не допустивъ вскипѣть. Можно и просто столченой миндаль развесть горячею водою, и процѣдивъ, подсластить сколько нужно сахаромъ и бросить крошечку соли.

Супъ содяной для завтраку.

Возьми горшокъ мѣрою стакановъ въ двѣнатцать, положи въ него четверть кочня капусты, четыре корня пустарнаку, двѣ моркови, шесть луковицъ, корешокъ селлереи, малой корешокъ петрушки, три или четыре рѣпы, пучокъ связанной изъ щавелю, порею, кервелю, полфунта гороху, завязавъ въ чистую веточку, налить на это воды и варить три часа; процѣдить этотъ отваръ сквозь сито, присолить и митонировать бѣлымъ хлѣбомъ. Естьли угодно, можно

Digitized by Google

Но этотъ супъ гарнировать травами и кореньями, съ которыми онъ варенъ.

Супъ дѣвичій.

Употребить къ сему обыкновенной мясной бульіонъ, каковъ показанъ въ началѣ, бутылку онаго самаго жирнаго приставивъ на жаръ въ кострюлѣ, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, величиною въ яицо, вскипѣтить до нѣсколько разъ. Возьми бѣлаго мяса курицы жареной на вертѣлѣ, столки въ иготи съ нѣсколькими ядрами сладкаго миндалю и шестью яичными бѣлками; по столченіи выложи въ бульіонъ, варящійся съ хлѣбомъ; взмѣшавъ, процѣди сквозь сито, прибавивъ полстакана сметаны, или рыбьихъ молокъ, приправь хорошими приправами, и держи супъ, опустивъ посудину въ горячую воду. Митонируй супъ корками бѣлаго хлѣба, чисто оскобленными, и малою долею бульіону. Подавая влить въ супъ кулису самаго горячаго. На огонь приправленнаго супу сего приставлять не должно, чтобъ не створожился.

Супъ изъ головы, ногъ и прочихъ обрѣзковъ молодаго барашка приготовляется тѣмъ же образомъ, кромѣ что части сіи варятъ особливо въ бульіонѣ. По свареніи голову положить въ средину, прочимъ гарнировать вокругъ; естьли не случится бѣлаго мяса жареной курицы, должно вмѣсто онаго класть нѣсколько больше миндалю.

Супъ тыковной.

Взять тыквы по мѣрѣ готовимаго супу, на примѣръ. на четыре стакана молока, четвертину средняго росту тыквы; обрѣзать кожу и очистить внутренность; послѣ чего изрѣзать въ малые кусочки, и съ водою развариться въ кисель, такъ чтобъ вода вся выкипѣла; положить къ ней тогда кусокъ масла коровьяго, съ яицо величиною и не много соли; вскипѣтить еще нѣсколько разъ; по томъ варить четыре стакана молока, съ прибавкою сахару; тыкву сложить на блю-

Digitized by Google

до, въ которомъ подавать, вылить на нее молоко; положить ломтей бѣлаго хлѣба, размоченныхъ отваромъ тыковнымъ; накрывъ блюдо, поставить оное на горячую золу, подержать четверть часа, чтобъ хлѣбъ больше размокъ, но не допускать вскипѣть.

Супъ молочной.

Приставь на огонь молока, и вари оное съ двумя или тремя зернами соли, естьли угодно съ кускомъ сахару; въ чашу, въ которой подавать, укласть ломтей бѣлаго хлѣба, влить нѣсколько молока, чтобъ размочить, и держать накрывъ на горячей золѣ для лучшаго разопрѣнія, не допуская вскипѣть. Предъ подаваніемъ остатокъ молока подбить пятью яичными желтками, приставить на огонь и безпрестанно мѣшать; какъ скоро начнетъ сгущаться, тотчасъ съ огня снявъ, влить въ чашу: ибо это знакъ, что яица сварились, и когда замедлить, они свернутся.

Когда приготовить молочной супъ получше, взявъ двѣ или три бутылки молока, варить оное съ кускомъ корки свѣжаго лимону, счепотью кишнецу, кусочкомъ корицы, двумя или тремя зернами соли и четвертью фунтомъ сахару; когда половина укипитъ, процѣдить сквозь сито, а впрочемъ поступать по вышеписанному.

Супы постные разнаго роду.

Въ разсужденіи того, какой угодно дѣлать супъ; на примѣръ луковой, изъ кореньевъ, капусты, селлереи, и проч., возьми того легюму (огороднаго растѣнія), которое употреблять къ гарнированію супа, очисти и вари четверть часа въ кипящей водѣ; послѣ чего выложи въ холодную воду, а по томъ приставь съ кускомъ масла, водою и солью; между тѣмъ, какъ это варится, приставь въ другой кострюлѣ кусокъ масла съ лукомъ, морковью, пустарнакомъ, корешкомъ селлереи, все скрошивъ въ мѣлкіе кусочки; зубкомъ чес-

ноку,

Digitized by Google

ноку, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики, петрушкою, цибулею, помѣшивать временемъ и обжарить румяно; процѣдить и подбить этимъ варящійся супъ, что сообщитъ оному хорошій вкусъ. По краямъ блюда, на которомъ подавать, укласть кусочки хлѣба, смоченные слегка въ бѣлкѣ яичномъ, поприсушить въ печи; на оные покласть легюмы, а въ блюдо самое выложить супъ. Когда же подавать въ чашѣ, гарнированіе сіе не нужно, но должно легюмы пустить въ супъ.

Супъ постной лукосой.

Скрошить полосками около дюжины средней величины луковицъ, положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, и обжаривать нѣсколько времени, ворочая ложкою, пока весь лукъ прожарится; смочи оной тогда водою, или бульіономъ постнымъ, когда оной есть; приправь солью и крупно столченымъ перцомъ, дай нѣсколько разъ вскипѣть; митонируй онымъ ломти бѣлаго хлѣба и подавай по обыкновенному.

Естьли готовить съ лукомъ супъ молочной, брать онаго поменьше количествомъ вышеписаннаго; пообжарить въ маслѣ коровьемъ, но не румяно; молоко взварить особливо, положить въ него лукъ и присолить. Подавать съ бѣлымъ хлѣбомъ, размочивъ оной симъ супомъ, и подержавъ въ накрытомъ блюдѣ на горячей золѣ, чтобъ лучше разопрѣлъ.

Супъ съ каштанами скоромной и постной.

Къ приготовленію супа постнаго приставить въ кострюлѣ кусокъ масла коровьяго, съ тремя луковицами, изрѣзанными ломтиками, двумя морковьми, корешкомъ пустарнаку, кусточкомъ селлереи, тремя луковицами порею, все скрошивъ въ малые кусочки; зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, обжаривать, пока все зарумянится не много; тогда накативъ водою, варить часъ; послѣ процѣдивъ сквозь сито,

Digitized by Google

приправить солью. Возьми сотню марроновъ (самой крупной родъ каштановъ), облупи съ нихъ первую кожу, приставь на жаръ въ сковородѣ, помѣшивай, пока лопнетъ вторая кожа, чтобъ удобно было оную снять. Очистивъ каштаны, варить ихъ съ частью бульёну; послѣ чего цѣлые отобрать къ гарнированію блюда, а прочіе раздавивъ ложкою, протереть сквозь сито къ составленію кулису, смочивъ ихъ собственнымъ отваромъ. Супъ митонировать, подавая, кулисомъ каштаннымъ. — Скоромной супъ приготовляютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что вмѣсто воды употребляется мясной бульёнъ.

Супъ спаржной съ зеленымъ пуре скоромной и постной.

Для постнаго сего супу коренья обжаривать и варить по вышесказанному; а процѣдивъ сквозь сито, отнять часть онаго къ разваренію въ немъ фунта зеленаго гороху. Взять спаржи средней величины, сколько надобно къ гарнированію блюда, изрѣзать въ кусочки пальца въ три длиною, обварить не много въ кипящей водѣ и выложить въ холодную; когда осякнетъ, связать въ пучки, обравнять концы и варить съ горохомъ. По свареніи горохъ протереть сквозь сито, чтобъ сдѣлать пуре; митонировать, т. е. подбить супъ кореньями съ ихъ отваромъ. Спаржею гарнировать края блюда, а въ супъ выложить гороховой пуре. Скоромной этотъ супъ дѣлается также, кромѣ что употребляютъ мясной бульёнъ.

Супъ сырной.

Этотъ супъ также готовятъ постной (по Католицкому обряду) и скоромной. Для перваго сдѣлать постной бульёнъ, употребивъ въ него больше капусты, нежели другихъ лѣгюмовъ; по свареніи процѣдить сквозь сито и не много присолить. Блюдо, на которомъ подавать, нагрѣй, возьми полфунта или больше

Digitized by Google

по количеству супа сыру Пармскаго или инаго, половину сотри на терку, а другую изрѣжь ломтиками; стертой сыръ положи на дно блюда, съ нѣсколькими маленькими кусочками масла коровьяго, покрой тоненькими ломтиками бѣлаго хлѣба, покрой опять слоемъ тертаго сыру, еще ломтиками хлѣба, а по томъ ломтиками сыру и кусочками масла; смочи частью приготовленнаго бульїону, и распаривай накрывъ, пока сыръ не много къ блюду поприкипитъ и бульїону не останется. Подавая, выложинь бульїонъ и приправить не много крупнымъ перцомъ. Супъ этотъ долженъ быть жидковатъ. — Скоромной этотъ супъ дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ, что употребляютъ бульїонъ мясной; жиру съ онаго не снимаютъ и масла въ сыръ не кладутъ.

О РАЗБИВАНІИ МЯСЪ.

Способность искусно разбивать, то есть, разрѣзывать мяса, въ прислугѣ столовой необходима. Нужно знать части, чтобы умѣть гостямъ подать лучшіе куски и порядочно отрѣзанные: возбуждать чрезъ сіе въ гостяхъ аппетитъ, относится къ вѣжливости и искусству.

Я начну съ разрѣзыванія *говядины* вареной и жареной; способъ къ сему одинакой, какъ и для всѣхъ крупныхъ мясъ.

Сѣкъ или часть лядвейная должна разрѣзывана быть ломтями поперегъ въ срединѣ; куски ближніе къ хвостовой кости другихъ вкуснѣе.

Говядина, на рашпарѣ жареная, разрѣзывается поперегъ же кусками тонкими.

Грудина разнимается по хрящамъ и поперегъ.

Лопатка разрѣзывается какъ жареное на рашпарѣ.

Digitized by Google

Реберная часть, по снятіи съ оной твердой и жилованной кожи, надъ филейною полосою находящейся, филейную часть изрѣзать поперегъ тонкими кусками; мясо съ другой стороны кости выше филейнаго разрѣзать также. Самыя ребра разнять порознь, естьли угодно.

Низъ и середка задней ноги разрѣзываются поперегъ же.

Всѣ языки, равно и говяжій, разрѣзываютъ поперегъ ломтиками; куски къ корню языка въ толстомъ мѣстѣ бываютъ вкуснѣе.

Хрящеватыя части около колѣна должны быть мягко убарены, разрѣзаны мѣлко и подаваны съ ложкою.

О познаніи доброй говядины.

Говядина бываетъ хороша во всѣ времена года: надобно оную выбирать цвѣту темноалаго, полную и жиромъ покрытую. Надлежитъ оную замаривать четыре или пять дней зимою, весною и осенью дни два и три, а лѣтомъ день или два въ разсужденіи жару и мѣста, въ которомъ говядина къ заморенію повѣшена. Есть въ говядинѣ части, которыя другихъ лежатъ прочнѣе.

О разрѣзываніи баранины.

Баранины задняя нога разрѣзывается какъ жареная говядина поперегъ къ кости ломтями тонкими; самой вкусной кусокъ изъ сихъ ломтей, находящійся къ сухой жилѣ подъ наружною ядерною частью. Почечная часть сверху отъ хвоста разрѣзывается полосками, и считается за кусокъ деликатной; мышца или мускулъ также составляетъ кусокъ вкусной.

Боковая часть приготовляется въ котелетахъ.

Лопатка обрѣзывается полосками по длинѣ съ обѣихъ сторонъ.

Съ трудины снимается перепонка, по томъ разрѣзывается съ боковъ по смычкамъ хрящей.

Ко-

Digitized by Google

Козленокъ и ягненокъ разрѣзываются тѣмъ же образомъ.

О различенїи доброй баранины.

Баранина хорошая обыкновенно бываетъ темно-мяса, и естьли проросла жиромъ, молодая и сытая, также у которой голяшка короткая. Овца молодая имѣетъ мясо вкуснѣе; а того больше молодой баранъ кладеной. Вообще лучшїй вкусъ барановъ бываетъ съ травы до Петрова дни. Мясо это также надобно нѣсколько времени по состоянїю погоды замаривать.

О разрѣзыванїи телятины.

Почечная часть разрѣзывается полосками, самыя почки тонкими ломтиками; пониже почекъ внутри находится малая филейка отмѣннаго вкусу.

Хребетная кость разнимается по суставамъ чрезъ нагнетанїе ножа сверьху, что и не трудно, по тому что суставы всѣ наружѣ.

Задняя нога жареная имѣетъ въ себѣ только ядерную часть мягку и вкусну; низъ ядерной части больше уважается; разрѣзывается какъ баранья.

Грудина, по снятїи мясистой кожи, покрывающей хрящи, разрѣзывать оную поперегъ, чтобъ отнять боковыя части отъ хрящей, учреждая ножъ по смычкамъ суставовъ; а по томъ разнять въ куски.

Бокъ разнимается по ребрамъ, или филейками.

Лопашка: подъ оною къ лѣвой сторонѣ находится малой орѣшекъ, окруженной жиромъ, составляющій деликатной кусокъ; прочая лопашка обрѣзывается ломтями.

Голова телячья: лучшїй въ ней кусокъ глаза, по томъ уши; мозгъ подаютъ только охотникамъ; по томъ разнимается языкъ и послѣ обирается мясо съ щекъ.

Молодые олени, серны и другая сего разбору дичь разнимаются какъ теленокъ.

Digitized by Google

Различеніе доброй телятины.

Доброта теленка состоитъ въ томъ, чтобъ былъ оной крупенъ, мясистъ и очень жиренъ; что не трудно заключить по многому салу, покрывающему почки. Молокомъ выпоенной теленокъ всегда бываетъ вкуснѣе зимою, а лѣтомъ отъ того теряетъ вкусъ. Лучшіе телята привозятся отъ города Архангельскаго.

О разрѣзываніи свинины.

Голова свиная, которую обыкновенно подаютъ на столъ холодную, обрѣзывается отъ ушей вдоль щокъ полосками; зашейникъ обрѣзывается послѣ ломтями.

Бокъ, филейная часть и спинка разрѣзываются поперегъ тонкими ломтями.

Окорокъ рѣжутъ поперегъ къ кости тонкими ломтями, чтобъ на всякомъ кускѣ былъ жиръ.

Дикая свинья требуетъ того же разрѣзыванія.

О разрѣзываніи поросенка.

Вопервыхъ отнимается голова, по томъ уши, и голова распластывается вдоль пополамъ. Послѣ отрѣзать лопатку лѣвую, ногу или окорочекъ лѣвой, за тѣмъ лопатку и окорочекъ съ правой стороны. Снять по томъ кожу, и разрѣзать особливо полосками; послѣ весь станъ вдоль и на части. Шейка у поросенка считается лучшимъ кускомъ.

О разрѣзываніи птицъ и дичины.

Главныя части у птицъ: шея или душка, крыла, ноги, хлупь или бѣлое мясо, памятная кость, кастрецъ; лучшіе куски къ подаванію крыла, по томъ хлупь у жареныхъ птицъ, а у вареныхъ ноги.

Разрѣзываніе начинается, воткнувъ вилку близь грудной кости лѣвою рукою, съ лѣваго крыла, и ножъ приставя къ суставу крыла, которымъ оное присоединяется къ тѣлу, послѣ отрѣзать съ той же стороны ногу, подрѣзавъ снизу лядвейную кость до сустава, а по томъ сверху, и когда сдѣлавъ сіе ногу отворотишь,

Digitized by Google

тишь, легко оная отломится. Послѣ обрѣзать кусками съ обѣихъ сторонъ хлупь. Бѣлое мясо у куръ надрѣзывается поперегъ, а у гусей и утокъ вдоль полосками; за тѣмъ отрѣзать памятную кость и раздѣлить на двое. Душка отнимается послѣ всего, начиная отрѣзъ отъ острія грудной кости. У всѣхъ птицъ куринаго отродія лучшій кусокъ составляетъ бѣлое мясо.

Голуби большіе разрѣзываются подобно курицѣ, или на четверо: сперва пополамъ вдоль, а по томъ каждую половину на двое.

Дикія водяныя птицы разрѣзываются какъ и домовыя; но разрѣзываніе оныхъ начинается съ хлупи, по томъ крыла, ноги и памятная кость. Вкуснѣйшая часть въ нихъ хлупь и ноги.

Въ кроликѣ первымъ кускомъ, равно какъ и у зайца считается филейная часть или спинка: надобно оную сперва подрѣзать отъ спинной кости, а по томъ въ куски разнять поперегъ. Ноги меньше уважаются. — Заяцъ разрѣзывается тѣмъ же образомъ.

ГЛАВА III.

О говядинѣ.

Объясняя главныя части говядины, я не войду въ подробное то раздѣленіе оныхъ, которое относится до бойни. Части, которыхъ я не упомяну здѣсь, расходятся для простаго народу, и приготовленіе оныхъ требуетъ соли, перцу, уксусу и чесноку, чтобъ сколько нибудь прибавить вкусу.

Въ поварнѣ Мѣщанской и у людей, содержащихъ добрый столъ, употребительны: мозгъ головной, языкъ, небная часть, почки, сало почечное, хвостъ; отъ задней ноги верьхъ съ голяшкою, ссѣкъ, часть поперегъ

Digitized by Google

въ срединѣ отсѣченная, ядерная часть, мозгъ изъ голяшки. По томъ филейная часть, ребра, паховины, грудина, хрящи грудинные, лопатка и хрящи колѣнные.

О говяжьемъ языкѣ.

Варить оной въ брезѣ, которой составляется изъ соли, перцу, пучка петрушки, цибули, тимїану, лавроваго листу, базилику, гвоздики, луковицъ, поваренныхъ корней и столько бульїону, чтобъ покрыло языкъ; варить, накрывъ, на маломъ огнѣ; по сваренїи кожу съ онаго снять, и нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, зажарить на вертѣлѣ. Подавать съ соусомъ тѣмъ же, что къ баранинѣ (смотри Глава XV No 1), прибавивъ ниточку уксусу.

Или приготовлять въ миротонѣ, задержавъ оной по вышесказанному въ брезѣ; кожу снять, разрѣзать поперегъ въ ломти, укласть оные на блюдѣ, на которомъ подавать; налить упомянутымъ соусомъ, и поуваривъ, чтобъ соусъ огустился надъ жаровнею, подавать.

Языкъ говяжїй съ полъталъ.

Содравъ съ онаго роговую кожу, обвариватъ полчетверти часа въ кипящей водѣ; послѣ чего положить въ горшокъ, въ которомъ варится часть говядины, дабы лучше можно было счистить съ него осталную кожу; бульїонъ отъ сего не испортится. Снявъ кожу, остудить оной, изрѣзать въ тонкїе ломтики поперегъ, на каждый ломтикъ наложить фаршу годиво, или инаго какого фаршу, толщиною на ребро рублевое, сгладить ножемъ, обмоченнымъ въ взбитой яичной бѣлокъ; скатать по томъ въ трубочку, сошпилить, и завернувъ въ тонкой ломтикъ ветчиннаго сала, зажарить на вертѣлкѣ. Когда трубочки сїи почти совсѣмъ зажарятся, посыпать мѣлко скрошеннымъ бѣлымъ хлѣбомъ, позарумянить и подавать, обливъ соусомъ пряным. Смотри Гл. XV No 22

Го-

Говяжій языкъ гратиномъ.

Обланшировавъ оной, варить въ горшкѣ, а когда поспѣетъ, кожу снять и остудить; разрѣзать въ ломтики; изрубить петрушки, цибули, пять или шесть листовъ эстрагону, три луковки эшалотныхъ, капорсовъ и одного анчоуса; возьми полгорсти крошекъ бѣлаго хлѣба, смѣшай съ кускомъ масла коровьяго въ полъяица величиною, и съ вышесказанными изрубленными вещьми. Наложить этой смѣси на дно блюда, на это укласть половину ломтей языка, спрыснуть солью и крупнымъ перцомъ; по томъ опять слой изрубленыхъ приправъ, а на оной оспальные ломти языка; опять спрыснуть солью и перцомъ, смочить тремя или четырью ложками бульїону и полрюмкою вина; поставить въ печь или на жаровню, пока ко дну не много прикипитъ. Подавая, смочить не много бульїономъ, чтобъ казалось какъ соусъ.

Говяжій языкъ съ персиладомъ.

Обвариватъ оной четверть часа въ кипящей водѣ; по томъ нашпековать крупнымъ шпекомъ и варить въ горшкѣ съ частью говядины. По свареніи снять кожу, расплоспать языкъ не много далѣе половины его съ толстаго конца; подавать съ бульїономъ, солью, крупно толченымъ перцомъ, питочкою уксусу и мѣлко изрубленною петрушкою.

Говяжій языкъ съ брезоляхъ и другимъ образомъ.

Отварить оной въ водѣ не много больше половины спѣлости; снявъ съ него кожу, изрѣзать въ тонкія полоски, уклать оныя въ кострюлѣ съ петрушкою, цибулею и печерицами, изрубивъ все мѣлко, солью, крупнымъ перцомъ и Прованскимъ масломъ, обжаривать на слабомъ жару; когда начнетъ закипать, влей рюмку вина бѣлаго; приваривъ, жиръ слови, прибавь не много кулису, а подавая приправь ли-

мон-

Digitized by Google

моннымъ сокомъ. — Подаютъ еще языкъ съ рагу огуречнымъ, разными иными легюмами и разными соусами, какъ то равиготнымъ и другими. Подаютъ же и холодной копченой въ числѣ антреме.

Мозгъ говяжій разными способы.

Задержать головной говяжій мозгъ въ брезѣ, составленномъ изъ бѣлаго вина, съ солью, перцомъ, пучкомъ травъ; по сваренїи изъ бреза вынуть и подавать съ соусомъ сборнымъ (см. No 3. Гл. XV), или съ рагу изъ дробныхъ луковицъ и корней.

Подаютъ оной и жареной; къ сему надобно оной маринировать въ уксусѣ съ солью, перцомъ, кускомъ масла коровьяго, обвалянным въ мукѣ, чеснокомъ, петрушкою, тимїаномъ, цибулею, лавровымъ листомъ и базиликомъ; вынувъ дать осякнуть, обвалять въ мукѣ и обжарить; подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Говяжья небная часть рубцами и другими образы.

Очистивъ оную, варить въ водѣ, послѣ снять кожу и разрѣзать въ полоски подобїемъ рубцовъ; обжаривать луку съ кускомъ масла коровьяго; когда лукъ въ половину прожарится, положить рубцы и смочить добрымъ бульїономъ, малою долею кулису, прибавить пучокъ травъ; приправить пряностьми, когда жиръ будетъ снятъ и соусъ покипитъ. Отпуская, приправить горчицею.

Можно подавать небную часть и цѣлую, зажаренную на рашпарѣ, по вынутїи изъ маринаду, составленнаго изъ Прованскаго масла, съ солью, перцомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, все это мѣлко изрубивъ; по напитанїи, обмачивая въ этотъ маринадъ, обвалять въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарить. Подавать съ тонкимъ соусомъ пряным, или безъ онаго.

Го-

Digitized by Google

Говяжья небная часть маринированная.

Сваривъ оную въ водѣ и облупивъ кожу, изрѣзать въ куски, величиною въ большой ручной палецъ; маринировать оные съ солью, перцомъ, зубкомъ чесноку, уксусомъ, малою долею бульіону, кусочкомъ масла коровьяго, обвалянным въ мукѣ, однимъ листомъ лавровымъ, тремя гвоздками гвоздики. Взогрѣвъ этотъ маринадъ, положить въ него куски небной части на два или на три часа. По вынутіи обвалять въ мукѣ, и обжаривъ подавать съ жареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

Аллюметы изъ говяжей небной части.

Взять двѣ сихъ части, отваренныхъ въ водѣ, ободравъ съ нихъ кожу, обрѣзать кусочками продолговатыми, и маринировать въ лимонномъ соку, съ малою долею соли, петрушкою и перьями цибули; когда напитаются, обмочить оные въ тѣстѣ, сдѣланномъ слѣдующимъ образомъ: въ кострюлю положить двѣ горсти крупичатой муки, ложку масла Прованскаго, не много соли, и мѣсить, подливая мало по малу пива, пока сдѣлается въ густоту сметаны; по обмоченіи въ это тѣсто аллюметовъ, обжарить въ маслѣ румяно и подавать горячіе.

Крокетъ изъ говяжей небной части.

Возьми три небныхъ части, отваренныхъ въ водѣ, облупивъ съ нихъ кожу, разрѣжь пополамъ во всю ихъ длину, приправить оные для вкусу полчаса на слабомъ огнѣ въ бульіонѣ, съ зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, шиміаномъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и перцомъ; послѣ вынувъ, дать осякнуть и остыть; накрой каждой кусокъ мяснымъ фаршемъ, составленнымъ съ лучшими приправами, толщиною въ ребро рублевое, скатай въ трубки, обмочи въ тѣсто, сдѣланное изъ муки съ ложкою масла Прованскаго, нѣсколькими рюмками вина бѣлаго и солью. Тѣсто

это

Digitized by Google

это должно быть такъ жидко, чтобъ текло съ ложки; обжарь въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Говяжьи рубцы по мѣщански.

Вычистивъ рубцы тщательно, и отваривъ въ водѣ, изрѣзать въ полоски; по томъ маринировать съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, все изрубивъ мѣлко, съ прибавкою сала или свѣжаго масла коровьяго растопленнаго: со всѣмъ этимъ маринадомъ, пересыпавъ рубцы крошками бѣлаго хлѣба, обжаривать. Подавать съ кислымъ соусомъ.

Говяжьи рубцы съ соусомъ Робертовымъ.

Накрошивъ луку жеребейками, приставить на огонь съ небольшимъ кусочкомъ масла коровьяго; когда въ половину прожарится, положить отваренные и полосками изрѣзанные рубцы, приправить солью, перцомъ, ниточкою уксусу и малою долею бульёну; варить полчаса; подавая, приправить горчицею.

Террина по деревенски.

Взявъ большой ломть говядины, разрѣзать оной въ тонкіе ломти, употреблять къ нимъ ветчиннаго сала, петрушки и цибули рубленой, хорошихъ пряностей, одинъ листъ лавровой; въ чашѣ или горшкѣ положить слой говядины, на него слой изрубленнаго сала, высыпать упомянутыя приправы, и влить ложку водки съ двумя ложками воды. Варить на горячей золѣ, чтобъ прѣло, накрывъ и обмазавъ горшокъ. Когда поспѣетъ, естьли угодно жиръ снявъ, подавать въ той же чашѣ, или горшкѣ.

Террина по Куански дѣлается тѣмъ же образомъ, кромѣ, что вмѣсто сала ветчиннаго употребляется сало свѣжее, никакого запаху не имѣющее.

Почки говяжьи по мѣщански.

Изрѣзавъ оныя въ полосочки мѣлкія, обжарь съ кусочкомъ масла коровьяго, солью, перцомъ, петрушкою,

Digitized by Google

кою, цибулею, зубкомъ чесноку, все это изрубивъ мѣлко; по томъ влей ниточку уксусу, не много кулису; вари, не допуская больше вскипать, чтобъ почки не затвердѣли.

Подаютъ еще говяжьи почки задержанныя въ брезѣ, съ соусомъ пряным, или соусомъ эшалотнымъ.

Употребленіе говяжьяго сала.

Идетъ оное въ фарши всякаго роду къ напитыванію брезовъ и жаренію кардовъ Испанскихъ.

Говяжій хвостъ въ ошелотѣ и другими образы.

Къ приготовленію ошелота изъ говяжьяго хвоста разними оной въ куски, обланшируй, а по томъ вари въ добромъ бульйонѣ, съ полнымъ пучкомъ травъ и малою долею соли; варенїе должно производить пять часовъ. Въ половинѣ варенїя положить луковицъ, моркови, пустарнаку, долгой рѣпы, не много капусты, обваривъ и искусно обрѣзавъ оныя; по сваренїи выложи на салфетку и очисти жиръ. Поклади по томъ говядину съ кореньями въ чашу столовую. Съ соку, въ которомъ хвостъ варился, слови жиръ, прибавь не много кулису и увари въ густоту соуса. Надобно остерегаться, чтобъ не пересолить; процѣди сквозь сито и выложи на мясо и корни въ чашу. — Другимъ образомъ можно готовить хвостъ съ какимъ нибудь однимъ родомъ корней или зелени.

Можно же подавать оной безъ легюмовъ, съ разными соусами, но всегда задерживать въ брезѣ по вышесказанному объ говяжьемъ языкѣ.

Говяжій хвостъ въ мателотѣ.

Разнявъ хвостъ въ куски, обваритъ въ кипяткѣ, выложитъ въ холодную воду, а по томъ сваритъ почти спѣло въ бульйонѣ безъ всякихъ приправъ. Когда будетъ въ половину спѣлости, сдѣлай подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, разведи оную бульйономъ, въ ко-

Digitized by Google

которомъ варится хвостъ, положи въ нее куски хвоста, съ дюжиною крупныхъ цѣлыхъ луковицъ, кои должно прежде обварить и облупить съ нихъ первую кожу; прибавить стаканъ вина, пучокъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, одинъ листъ лавровой, не много тьмину и базилику, два гвоздка гвоздики, соли, перцу; вари на маломъ огнѣ, пока мясо и луковицы поспѣютъ; сними жиръ, подбавь въ соусъ одного рубленаго анчоуса, двѣ щепотки капорсовъ цѣлкомъ. Выложи куски хвоста въ средину блюда, луковицы вокругъ, по сверху восемь кусочковъ самыхъ тоненькихъ бѣлаго хлѣба обжаренаго въ маслѣ; облей все соусомъ.

Говяжій хвостъ по Сенменцльдски.

Разними говяжій хвостъ на три части, сперва по срединѣ, а по томъ толстой конецъ разруби вдоль на двое: вари въ горшкѣ съ частью говядины; по сваренїи остуди и маринируй часъ съ малою долею масла Провансkаго, солью, крупнымъ перцомъ, цибулею, двумя луковками шалоту, зубкомъ чесноку, все изрубивъ очень мѣлко. По напитанїи маринадомъ обвалять куски въ крошки сухаря или бѣлаго хлѣба, жарить на рашпарѣ, поливая остаткомъ маринаду. Подавать безъ соусу.

Ссѣкъ говяжій разными образы.

Эта часть говядины самая уважаемая; идетъ она въ разныя блюда и составляетъ украшенїе столу, поставляемая на блюдѣ въ срединѣ. Подаютъ оную просто отварную, очистивъ отъ навары и давъ осякнуть, обливъ хорошимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулису съ петрушкою, цибулею, анчоусами, капорсами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ мѣлко и приправивъ хорошими приправами. Иные подаютъ эту часть, гарнировавъ малыми пастетцами. Впрочемъ лучшїе способы приготовленїя оной по мѣщански слѣдующїе:

Ссѣкъ

Ссѣкъ говяжій въ брезѣ съ луковицами Голландскими.

Выбравъ хорошій ссѣкъ, вынь изъ него кость, стяни нитками и вари въ добромъ брезѣ, составленномъ изъ двухъ фунтовъ съ половиною вина бѣлаго, хорошаго бульйону, ломтя телятины, ломтя ветчиннаго сала, полнаго пучка травъ поваренныхъ, соли и перцу. Когда проварится до половины спѣлости, положи туда же около тритцати луковицъ Голландскихъ, или вмѣсто оныхъ возьми простыхъ рѣпчатыхъ луковицъ; когда говядина поспѣетъ, вынувъ оную, оботри жиръ, выложи на блюдо съ луковицами вокругъ и подавай, обливъ хорошимъ соусомъ. Заготовляя таковымъ образомъ говядину въ брезѣ, можно подавать оную съ разными рагу и соусами.

Говяжій ссѣкъ по Кардинальски.

Изъ ссѣка, вѣсомъ фунтовъ въ двѣнатцать или больше, вынь кость; изрѣжь фунтъ сала въ шпекъ, обваляй въ пряностяхъ, смѣшанныхъ съ солью, нашпекуй онымъ говядину всюду, кромѣ верхней стороны. По томъ возьми полчетверти фунта толченой селитры, натри оною мясо, чтобъ было красно, положи въ горшокъ съ восмью золотниками можжевеловыхъ ягодъ, крупновато столченыхъ, тремя листами лавровыми, малою долею тимїану и базилику и фунтомъ соли; накрой горшокъ и дай мясу напитываться восемь дней. Когда просолится, вымой горячею водою, уклади сверьху, гдѣ у говядины жиръ, также снизу ломтиками ветчиннаго сала, обверни въ бѣлую ветошку, опутай нитками и вари на слабомъ огнѣ пять часовъ въ полуторѣ бутылкѣ вина краснаго, съ бутылкою воды, пятью или шестью луковицами, двумя зубками чесноку, четырью или пятью морковьми, двумя корнями пустарнаку, однимъ листомъ лавровымъ, базиликомъ, тьминомъ, четырью или пятью гвоздика-

Digitized by Google

ми гвоздики, четвертью орѣшка мушкатнаго стертаго, петрушкою и цибулею; по свареніи сними съ огня и дай остынуть въ ея отварѣ. Таковымъ же образомъ готовятъ филейную часть.

Говяжій ссѣкъ по Англински.

Взять ссѣкъ, или иную часть говядины желаемой величины; опутавъ нитками, положить въ горшокъ, соразмѣрной тому пространствомъ, съ двумя или тремя корнями моркови, однимъ корнемъ пустарнаку, тремя или четырью луковицами, пучкомъ петрушки, цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ; смочи бульёномъ или водою, спрысни солью и перцомъ и вари на маломъ огнѣ, пока сокъ почти весь выкипитъ. Въ половинѣ варенія положи чиненой капусты, приготовленной слѣдующимъ образомъ: взявъ кочанъ капусты, обломай листы самые зеленые и обваривай полчаса въ кипящей водѣ; послѣ чего выложи въ холодную воду въ каждой листъ, остерегаясь разломить, положи по немногу фаршу годивочнаго, или инаго мяснаго фаршу, накладывая листа три или четыре другъ на друга, чтобъ по свернутіи вышелъ комъ въ яицо величиною; опутай нитками и покладди къ говядинѣ. По свареніи очисти съ мяса жиръ, выложи оное на блюдо, каждой свертокъ капусты разрѣжь пополамъ и уклади около говядины разрѣзомъ вверхъ. Для соусу возьми не много отвару, процѣди сквозь сито, огусти не много прибавкою кулису, увари и горячимъ облей говядину и капусту.

Говяжій ссѣкъ, задержанной въ печи.

Часть ссѣку желаемой величины, вынувъ изъ онаго, естьли угодно, кость, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, спрысни солью и пряностьми, положи въ горшокъ съ стаканами двумя или тремя вина бѣлаго, накрой крышку и обмажь швы тѣстомъ; поставь въ печь

Digitized by Google

печь часовъ на пять или на шесть въ разсужденіи величины части, и подавай съ сокомъ, слобивъ съ онаго жиръ. Таковымъ же образомъ готовятъ и филейныя части.

Говяжья часть ломтемъ изъ средины ссѣку.

Употребляется оная къ извлеченію жюсу въ бульёны хорошіе. По Королевски же приготовленіе оное: нашпековать крупнымъ шпекомъ, натереть петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чеснoку; мѣлко все изрубивъ и смѣшавъ съ солью и перцомъ, варить на маломъ огнѣ въ ея соку. Когда сварится, можно прибавить столовую ложку Французской водки, и подавать холодную. Кладутъ же эту часть и въ добавку брезовъ.

Социска изъ ломтя говядины.

Взявъ ломть говядины, шириною въ двѣ ладони, а толщиною пальца въ два, разрѣжь поперегъ на двое, чтобъ ширина осталась та же; разбей обухомъ, чтобъ еще раздалась больше; послѣ чего обравняй края. Обрѣзки изруби съ говяжьимъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, двумя луковками эшалоту, нѣсколькими листками базилику; изрубивъ мѣлко, приправь солью и перцомъ; замѣси этотъ фаршъ на четырехъ яичныхъ желткахъ, наложи онаго на ломти говядины и сверни подобіемъ социски; опутай нитками и вари въ кострюлѣ соразмѣрной величины въ малой долѣ бульёну, съ рюмкою вина бѣлаго, солью, перцомъ, одною луковицею, двумя гвоздками гвоздики, однимъ корнемъ моркови, корнемъ пустарнаку, и вари на маломъ огнѣ. Послѣ отваръ процѣди сквозь сито, слови съ онаго жиръ, увари до сгущенія и облей онымъ социски. — Можно же эти социски подавать съ рагу изъ огородныхъ растѣній; а когда подавать ихъ холодныя, надобно социски варить до тѣхъ поръ, какъ сокъ почти весь выкипитъ; тогда остудивъ, подавать на салфеткѣ.

Digitized by Google

Употребленіе ядерной части.

Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ ссѣкъ.

Употребленіе подъядерной части

Приготовленіе изъ оной то же.

Употребленіе говяжьяго мозгу изъ костей.

Идетъ оной въ фарши, малые пастетцы, торты и кремы мозговые, въ напитываніе артишоковъ и другихъ легюмовъ.

Филейная часть въ разныхъ приготовленіяхъ.

Естьли часть эта мягка, обыкновенно жарятъ оную на вертѣлѣ и подаютъ въ ея соку; или вынувъ филейную часть, изрѣзать поперегъ въ тонкіе ломтики, положить въ кострюлю съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ капорсовъ, анчоусовъ, печерицъ, зубка чесноку, изрубленныхъ мѣлко поджареныхъ съ масломъ коровьимъ и смоченныхъ добрымъ кулисомъ; по снятіи съ соуса жиру, приправить оной въ добрый вкусъ, положить въ него ломтики филейной части, взогрѣть, не допуская вскипать.

Можно же сіи ломтики приготовлять съ разными легюмами, какъ-то: огурцами, селлереею, цикоріею и кардами; подаютъ же ихъ въ фрикандо, въ брезѣ, такъ какъ сказано объ ссѣкѣ, съ тѣми же соусами.

Употребленіе реберныхъ и паховыхъ частей.

Естьли концы реберныхъ частей мягки, можно жарить ихъ на рашпарѣ съ петрушкою, цибулею, печерицами, изрубленными мѣлко, съ солью, перцомъ, помазывая масломъ Прованскимъ и посыпая крошками бѣлаго хлѣба. Лучше всего задерживать оныя въ брезѣ по сказанному выше о говяжьемъ языкѣ, и по томъ подавать съ разными рагу и зеленьми, какъ за благо разсудится; употребляютъ же ихъ и въ бульіонъ. Паховины большею частью идутъ въ бульіоны для здоровыхъ людей.

Го-

Digitized by Google

Говяжья реберная часть въ бумагѣ.

Взявъ эту часть, обрѣзать порядочно и варить на маломъ огнѣ въ бульїонѣ или водѣ, бросивъ соли и перцу; по сваренїи мясо вынуть, а отваръ уварить густо, и положивъ мясо, уварить, пока сокъ весь прикипитъ къ говядинѣ. Послѣ чего оную маринировать съ масломъ Прованскимъ или коровьимъ, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, печерицами, все изрубивъ мѣлко, малою долею сухаго столченаго базилику; положить эту часть въ листъ бумаги со всѣмъ ея маринадомъ, завернуть края листа мѣшечкомъ, обмазать бумагу масломъ, жарить на рашпарѣ, накрывъ бумагою, также смазанною масломъ; обжарить съ обѣихъ сторонъ и подавать въ бумагѣ.

Употребленїе говяжей грудины.

Грудина и хрящи ея составляютъ части самыя уважаемыя; приготовляютъ ихъ тѣмъ же образомъ какъ ссѣкъ.

Грудина съ миротонѣ.

Свари въ горшкѣ грудину; годятся къ сему остатки этой части и отъ прежняго стола; изрѣжь въ самые тонкїе куски, поклади на блюдо, на которомъ подавать, на дно онаго вылей двѣ ложки кулису, петрушки, цибули, капорсовъ, анчоусовъ, зубокъ чеснока; все изрубивъ очень мѣлко, спрысни солью и крупно столченымъ перцомъ; на это уклади куски говядины, и тѣми же вещами приправь сверьху, накрой блюдо и поставь на полчаса въ вольной печной духъ, пока сокъ почти весь выкипитъ.

Говяжьи хрящи по Нѣмецки.

Возьми два или три фунта говяжей грудины, разрѣжь на три или четыре куска равныхъ, обвари оные не много въ кипяткѣ; обваривай также четверть часа кочанъ капусты; положи по томъ вариться куски говядины, съ прибавкою малой доли бульїону, пучка

Digitized by Google

петрушки, цибули, зубка чесноку, двухъ гвоздковъ гвоздики, одного лавроваго листа и малой доли тымяну и базилику; чрезъ часъ продолжая варенїе, положи капусту, разрѣзавъ кочанъ на трое, стянувъ нитками, и четыре крупныхъ луковицы. Когда почти сварится, положи четыре социски, немного соли и крупнаго перцу; доканчивай варенїе, пока соку останется мало. Выложи говядину, лукъ и капусту осякнуть, обтри съ нихъ жиръ полотенцемъ. Говядину положи на средину блюда, капусту и луковицы вокругъ, социски на верьхъ; все это облей остатками соку, снявъ жиръ и процѣдивъ сквозь сито.

Говядина печная.

Возьми ломть говядины желаемой величины, изруби оной съ половиннымъ количествомъ говяжьяго сала; положи въ кострюлю съ сухощавою ветчиною, скрошенною въ малые жеребёчки, также мѣлко изрубленными солью, крупно столченымъ перцомъ, рюмкою Французской водки, четырью яичными желтками; замѣси все это. Дно кострюли устели ломтями ветчиннаго сала, на оное фаршъ и угнети ложкою; накрой и швы, обмазавъ тѣстомъ изъ муки на уксусѣ, поставь въ печь на три или четыре часа. Естьли блюдо это подавать горячее, надобно сало очистить и жиръ съ соку словить; а когда холодное, дашь оному остыть съ сокомъ.

Говяжье крошево.

Изруби очень дробно три или четыре луковицы и обжарь въ кострюлѣ съ малою долею масла коровьяго; брось щепоть муки, и продолжай, мѣшавъ, обжаривать, пока зарумянится; смочи бульономъ, полрюмкою вина, брось соли и крупнаго перцу, вари пока лукъ разварится и сокъ почти выкипитъ; положи тогда скрошеную говядину, ужаривай, пока напитается вкусомъ луковымъ. Подавая, приправь ложкою горчицы, или ниточкою уксусу.

ГЛА-

Digitized by Google

ГЛАВА IV.

О баранинѣ.

Части баранины, употребительныя въ поварнѣ и больше уважаемыя, слѣдующія:

Задняя нога.
Филейная часть.
Реберная часть.
Лопатка.
Шейная часть.
Задъ.
Грудина.
Языкъ.
Почки.
Ноги.
Почки наружныя или анимели.
Хвостъ.

Баранiй задъ въ разномъ приготовленiи.

Отрубивъ оной, съ задними ногами, жарить цѣлкомъ на вертѣлѣ по нашпекованiи дробнымъ шпекомъ; въ этомъ приготовленiи ставятъ оной по срединѣ стола. Или приготовляютъ оной по Сенменульдски: въ этомъ слачаѣ задерживаютъ его въ брезѣ по сказанному въ предшедшей Главѣ о говяжьемъ языкѣ; по задержанiи обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зарумянить въ печи; подавать, обливъ хорошимъ соусомъ. — Или готовить, нашпековавъ какъ фрикандо, и тѣмъ же образомъ глассировать. — Подаютъ же оной по задержанiи въ брезѣ съ разными рагу изъ легюмовъ и разными соусами.

Баранья задняя нога по Перигордски.

Оная приготовляется тѣмъ же образомъ какъ задъ, или по поваренному названiю ротъ-бифъ, а въ отличенiе по Перигордски. Въ послѣднемъ случаѣ, нашпековавъ оную дробнымъ шпекомъ, обвалянымъ въ пряностяхъ съ солью и мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и зубкомъ чесноку; между шпеку нашыкать баранину полосками трюфелей; обвернуть бумагою, и держать два дни, чтобъ воздухъ никакъ къ мясу доходить не могъ. По томъ задержать въ кострюлѣ въ собственномъ ея соку, обвернувъ ломтями телятины

Digitized by Google

и ветчиннаго сала. Когда поспѣетъ, сокъ, въ кострюлѣ оставшійся, очисти отъ жиру, прибавь ложку кулису и облей онымъ ногу.

Баранья задняя нога съ легюмами глассированная.

Возьми ногу замореную (см. статью *Мяса*), обери съ ней сало и отруби конецъ ручки; стянувъ снуркомъ, вари въ горшкѣ съ бульіономъ. Возьми полкочня капусты, дюжину разныхъ нововаренныхъ корней, обрѣзанныхъ кругло, шесть рѣпчатыхъ луковицъ, три кусточка селлереи, шесть рѣпъ; поваривъ ихъ полчетверти часа, выложи въ холодную воду, а послѣ выжми, чтобъ воды ничего въ нихъ не осталось, капусту и селлерею опутай нитками; вари всѣ сіи легюмы съ бараньею ногою; по свареніи выложи на блюдо ногу и легюмы вокругъ. Отваръ, очистивъ отъ жиру, процѣди сквозь сито и увари до сгущенія, накрой онымъ ногу и легюмы равно, чтобъ заглассировалось гладко. Положи въ кострюлю тонкаго кулису, увари съ остатками глассу, процѣди сквозь сито, приправь и вылей на легюмы, не касаясь глассированнаго мяса.

Баранья задняя нога съ персилладѣ.

Оправь замореную заднюю ногу баранины, и стянувъ снуркомъ, вари въ бульіонѣ съ самою малою долею соли и пучкомъ полнымъ травъ поваренныхъ. По свареніи ногу вынь, а бульіонъ, снявъ съ онаго жиръ, увари въ глассъ; положи въ него ногу опять, чтобъ глассъ къ ней пристадъ, переворачивай чаще, чтобъ не пригорѣло. Когда соку въ кострюлѣ почти ничего не останется, выложи ногу на блюдо, на которомъ оную подавать, а въ кострюлю влей тонкаго кулису, чтобъ отварить остатки глассу. Возьми добрую счепотъ травы петрушки, вари оную полчетверти часа въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, выжми и изру-

Digitized by Google

изруби очень мѣлко, положи въ соусъ, приправь въ добрый вкусъ и облей онымъ ногу.

Баранья задняя нога въ поэлѣ.

Взявъ замореную заднюю ногу, изрѣзать во всю длину ея въ ломти, толщиною въ два пальца, чтобъ изъ всей ноги вышло четыре ломтя, которые нашпековать шпекомъ, обваляннымъ въ скрошеныхъ петрушкѣ, цибулѣ, печерицахъ, зубкѣ чесноку, съ солью и перцомъ. Кострюлю устели ломтями ветчиннаго сала и ломтиками луковицъ, на это положи баранью ногу, въ куски изрѣзанную, накрой кострюлю плотно, и вари въ собственномъ ихъ соку на маломъ огнѣ; въ половинѣ варенія влей рюмку бѣлаго вина; съ соку слови жиръ, влей кулису и увари до сгущенія.

Баранья задняя нога по Генуэзски.

Взявъ добрую заднюю ногу баранью замореную, подлупи на ней кожу, натыкай все мясо селлереею, свареною въ половину спѣлости въ брезѣ или въ булїонѣ, корнишонами, изрѣзанными подобїемъ шпека, нѣсколькими полосками эстрагону обваренаго, саломъ, слегка спрыснутымъ перцомъ и нѣсколькими полосками анчоусовъ. Оправь опять кожу по прежнему, прикрѣпи ниткою, чтобъ въ жаренїи не сморщилась. По томъ жарь оную на вертѣлѣ по обыкновенному; подавай съ соусомъ, въ которой положить не много эшалоту.

Баранья задняя нога отварная.

Отсѣки у оной не много ручки, мясо нашпекуй шпекомъ и нѣсколькими полосками анчоусовъ, и отваривай въ водѣ съ солью; а естьли оную не шпековать, воду присаливать надобно больше. Стяни ниткою, чтобъ удобнѣе вошла въ горшокъ соразмѣрной величины, влей около бутылки воды и столько же булїону; вари, снимая пѣну. Послѣ положи туда же пучокъ петрушки, цибули, ползубка чесноку, три луковицы эшалотныхъ,

Digitized by Google

два гвоздка гвоздики, двѣ луковицы рѣпчатыхъ, по корню моркови и пустарнаку. По свареніи ноги, съ отвару слови жиръ, и процѣдивъ оной сквозь сито, приставь на огонь и увари въ глассъ. Этимъ глассомъ покрой ногу. Въ остатки глассу влей нѣсколько ложекъ кулису или бульіону, развари, и процѣдивъ, вылей подъ глассированную ногу.

Баранья задняя нога по Англински.

Обрубивъ у оной не много ручки и надрѣзавъ кожу на суставѣ, чтобъ лучше можно было согнуть, не обезобразивъ виду, нашпекуй всю крупнымъ шпекомъ, стяни снуркомъ и положи въ горшокъ пространствомъ точно по величинѣ ея, съ бульіономъ, пучкомъ петрушки, цибули, крупнымъ зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, солью и перцомъ. По свареніи ногу выложи осякнуть и сало оботри салфеткою. Подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю рюмку бульіону, почти столько же кулису, капорсовъ, одного анчоуса, не много петрушки и цибули, луковку эшалотную, желтокъ яица, въ густую сваренаго, все изрубивъ очень мѣлко, и дай вскипѣть раза два или три.

Баранья задняя нога съ капустою цвѣтною.

Варить ногу по вышесказанному и выложить на блюдо, на которомъ оную подавать; вокругъ оной обкласть цвѣтною капустою, пообваривъ оную не много въ кипяшкѣ, а по томъ переложить къ доваренію съ кускомъ масла коровьяго и солью къ совершенному доваренію; по свареніи и осякнутіи капусту уклась около баранины цвѣтками вверхъ; облей хорошимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ обыкновеннаго кулису, съ кускомъ масла коровьяго, солью, крупно столченымъ перцомъ; по увареніи приправить ниточкою уксусу.

Ба-

Digitized by Google

Баранья задняя нога съ калустою цвѣтною, глассированная пармезаномъ.

Ногу и капусту отварить по сказанному въ предшедшемъ параграфѣ, съ тою только разницею, что меньше должно употреблять соли. По свареніи возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на оное немного соусу, упомянутаго въ предшедшемъ же параграфѣ, посыпь на соусъ тертаго Пармскаго сыру, положи на это ногу, облей остаткомъ соусу, и усыпавъ густо тѣмъ же сыромъ, поставь въ вольной печной духъ, накрывъ, и дай румяно заглассироваться. Подавая на столъ, слей жиръ, естьли оной окажется на блюдѣ, и края онаго оботри.

Баранья задняя нога съ корнишонами.

Положи оную вариться въ горшокъ такой, въ которой бы она только что вошла, съ малою долею бульіону или воды, пучкомъ петрушки, цибули, зубкомъ чеснoку, тремя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя луковицами, двумя морковьми, однимъ корнемъ пустарнаку, солью и перцомъ; по свареніи сокъ процѣди сквозь сито, слови жиръ и увари въ глассъ; накрой онымъ сверьху всю ногу и подавай, положивъ сверхъ рагу, сдѣланнаго съ корнишонами, скрошенными на двое или на трое, оскобливъ оные и пообваривъ въ водѣ, чтобъ уксусъ изъ нихъ повытянуло, и приваривъ съ остатками глассу, разведеннаго кулисомъ.

Баранья задняя нога а ла регансъ.

Разсѣки оную поперегъ на три или четыре куска, каждой нашпекуй крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ солью, пряностьми, душистыми травами, изрубленными мѣлко; вари тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ третіей Главѣ о говядинѣ ломтемъ изъ средины ссѣку. Подавай горячіе въ числѣ главныхъ блюдъ, или холодные между антреме.

Digitized by Google

Баранья задняя нога по Королевски.

Задержи оную въ брезѣ тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о задней ногѣ съ цвѣтною капустою, и подавай съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и куриныхъ яичниковъ. Рагу это составляется такъ: телячье сладкое мясо, вымывъ въ теплой водѣ, обваривать полчетверти часа въ кипяткѣ, по томъ остудить, выложивъ въ холодную воду и скрошить жеребейками; по снятіи толстой перепонки положить въ кострюлю съ печерицами, скрошенными такимъ же образомъ, приставить на огонь съ пучкомъ петрушки, цибулею, двумя гвоздками гвоздики, полузубкомъ чесноку; а поваривъ, бросить счепоть муки и смочить жюсомъ пополамъ съ кулисомъ; варить на маломъ огнѣ, приправивъ солью и крупно столченымъ перцомъ. Когда почти сварится, слови жиръ и положи яичники, обваренные въ кипяткѣ, которые послѣ сего обваренія должно положить въ холодную воду, чтобъ ловчѣе было содрать съ нихъ перепонку. По томъ поварить рагу полчетверти часа, приправить лимоннымъ сокомъ, или малою ниточкою уксусу. Когда есть въ запасѣ кулисъ, класть онаго въ рагу; въ этомъ случаѣ должно класть меньше муки и жюсу. Вмѣсто яичниковъ, поелику оные не всегда имѣются въ запасѣ, можно дѣлать замѣну слѣдующимъ образомъ: сварить два яица въ густую, желтки оныхъ положить въ иготь съ полсчепоточкою соли, столочь, прибавивъ желтокъ сыраго яица; послѣ чего, выложивъ на столъ, спрыснуть мукою, и свалявъ скатать подобіемъ малыхъ социсокъ, а сіи разрѣзать въ кусочки равные; поокруглить каждой кусочикъ, покатавъ съ мукою между ладоней, скласть на тарелку, облить кипяткомъ, и подержавъ минуту, выложить въ холодную воду; а по томъ откинувъ на сито, чтобъ осякли, класть въ рагу. — Сіе рагу можетъ служить и для другихъ мясъ, или одно въ числѣ антреме.

Ба-

Digitized by Google

Баранья задняя нога по Мальеву.

Изъ ноги выбрать кости, кромѣ называемой ручкою; послѣ чего изнутри подѣлать всюду скважины; не протыкая однако кожи, и скважины сіи начинить салпикомъ, дѣлаемымъ слѣдующимъ образомъ: скрошить жеребейками шпеку, не много ветчины, печерицъ, корнишоновъ, приправить солью, сбитнемъ разныхъ пряностей, изрубленными петрушкою и цибулею, толчеными тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; перетереть все это руками и смѣшать, чтобъ удобнѣе было начинивать. По учиненіи сего, ногу опутать снуркомъ, положить въ кострюлю, съ рюмкою бульіону и рюмкою бѣлаго вина, одною луковицею, морковью и корнемъ пустарнаку; варить, накрывъ, на маломъ огнѣ; по сваренїи сокъ сцѣдить сквозь сито, и очистивъ жиръ, уварить до сгущенія; прибавивъ не много кулису, облить онымъ ногу.

Баранья задняя нога по Султански.

Сдѣлать изъ телячьей задней ноги фаршу, величиною въ куриное яицо, прибавивъ къ тому вдвое говяжьяго почечнаго сала, петрушки, цибули; все это изрубивъ, замѣсить на сыромъ яичномъ желткѣ и ложкѣ Французской водки, съ солью и перцомъ. Снизу ноги подѣлать глубокія ямки, начинить оныя этимъ фаршемъ, и завернувъ ногу въ бумагу, жарить на вертѣлѣ. По изжаренїи подавать съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю по больше полустакана вина бѣлаго, столько же хорошаго бульіону, петрушки, цибули, полъ листа лаврова, тьмину, базилику, зубокъ чесноку, два гвоздка гвоздики, одну морковь, полкорня пустарнаку, соли, крупнаго перцу, и вари полчаса на маломъ огнѣ, пока соку выкипитъ половина; процѣди оной сквозь сито, прибавь желтокъ яица, въ густую сваренаго, мѣлко изкрошенной, счепотъ обваренной и изрубленной очень

дроб-

Digitized by Google

дробно петрушки, съ Грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, въ мукѣ обваляннаго; увари это и облей ногу на блюдѣ.

Баранья задняя нога лопосатая.

Нашпекуй оную всюду корнишонами, шпекомъ и ветчиною, стяни снуркомъ, положи въ горшокъ, выбравъ оной точно по величинѣ ноги, съ стаканомъ или больше бульёну, рюмкою бѣлаго вина, ломтемъ ветчины, пучкомъ петрушки, цибули, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, и вари на маломъ огнѣ три или четыре часа; послѣ чего часть соку изъ горшка процѣди сквозь сито, и словивъ жиръ, положи на него три желтка яицъ въ густую сваренныхъ, капорсовъ, анчоусовъ, петрушки обвареной, прибавь ломтикъ ветчины, которой варить прежде вмѣстѣ съ ногою, мѣлко изрубивъ; положи кусочикъ масла коровьяго, обваляной въ мукѣ; уваривъ этотъ соусъ, облей онымъ ногу.

О бараней реберной части или боковинѣ.

Жарятъ оную на рашпарѣ, разнявъ въ части по ребрамъ, обмочивъ въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, посыпавъ солью, перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами, также мѣлко стертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба; во время жаренія поливать масломъ коровьимъ, чтобъ не высохли. Подавать просто безъ соусу.

Баранья боковина въ чашѣ по Англински съ сочевицею.

Разрѣзавъ оную въ котелеты, варить въ добромъ бульёнѣ, съ малою долею соли и полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ. Фунтъ сочевицы, развариvъ въ бульёнѣ, сдѣлать пуре, то есть протереть сквозь сито и выложить къ котелетамъ; естьли будетъ жидко, уварить. Взять столовую чашу, которая

могла

Digitized by Google

могла бы выдерживать огонь, покласть въ нее котелеты, съ половиною жижи, покрыть ломтями бѣлаго хлѣба, поджареными съ одной стороны, поставить въ печь на цѣлой часъ; подавая, влить остатокъ жижи.

Баранья боковина съ петрушкою.

Обрѣзать оную чисто и снять кожу, бывающую на филейной части, нашыкать вѣточками зеленой петрушки и жарить на вертѣлѣ. Когда петрушка засохнетъ, облить горячимъ свинымъ саломъ; поливаніе это повторять временно, пока боковина изжарится. Положить въ кострюлю не много жюсу, съ нѣсколькими мѣлко изрубленными луковками эшалоту, солью и крупно столченымъ перцомъ; приваривъ выложить на блюдо подъ жареное.

Баранья боковина по Контіеву.

Обравняй боковину и сними кожу, бывающую на филейной части. Возьми четверть фунта дробно изрѣзаннаго шпеку, два чисто вымытыхъ анчоуса, также въ полоски разняшыхъ, обваляй въ малой долѣ крупно столченаго перцу и очень мѣлко изрубленныхъ двухъ луковкахъ эшалоту, петрушкѣ, цибулѣ, поллистѣ лавровомъ и трехъ или четырехъ листкахъ базилику, столькихъ же листкахъ эстрагону; нашпекуй эшимъ боковину, положи въ кострюлю съ лучшими приправами, смочи рюмкою бѣлаго вина и рюмкою бульіону, вари на маломъ огнѣ. По свареніи слови жирь, положи съ грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, обваляннаго съ счепотью муки, увари соусъ и облей онымъ боковину.

Баранья боковина и задняя нога съ огурцами.

Взявъ замореную боковину, очисти съ оной плевы и кожицу, бывающую на филейномъ мѣстѣ, обравняй концы ребръ, нашпекуй сверху дробнымъ шпекомъ и жарь на вертѣлѣ. Можно жарить оную и не шпековавъ.

Digitized by Google

вавъ. Очисти кожу съ двухъ или трехъ огурцовъ, средину вычисти, а тѣло скроши жеребейками; маринируй ихъ два часа съ ложкою уксусу и малою долею соли; по томъ обмой и выжми, чтобъ вода вся вышла; выжимая клади въ кострюлю, въ которую положены кусокъ масла коровьяго, ломть ветчины; обжаривай, почасту ворочая ложкою: когда начнутъ зарумяниваться, брось счепоть муки и смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ. Естьли жюсу нѣтъ, можно подцвѣтить, умноживъ ужариванїе. По томъ жиръ словить, накатить кулисомъ, а когда онаго нѣтъ, прибавить побольше муки прежде смачиванїя. Этимъ рагу облей изжареную боковину. Ежели готовить рагу изъ филеекъ бараньихъ съ огурцами, огурцы скрошить тонкими ломтиками и маринировать по вышесказанному; послѣ чего сдѣлать предписаннымъ образомъ рагу. Возьми баранью заднюю ногу, изжаренную на вертѣлѣ, которая подавана уже была на столъ; обрѣжь съ ней остатки мяса самыми тонкими филейками, т. е. полосками, привари въ рагу, не допуская вскипѣть. Этимъ способомъ можно подавать лопатку и всякїе остатки жаренаго мяса.

Баранья боковина въ кретинѣ.

Изрѣжь ломтиками десять или пятнатцать луковицъ въ разсужденїи величины оныхъ, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, ворочая ложкою, пока совсѣмъ прожарятся. Боковину баранью разними въ котелеты, вари на маломъ огнѣ въ бульїонѣ, слегка присоливъ, и приправивъ крупно столченымъ перцомъ. Когда сварятся, бульїонъ огусти варенїемъ, и продолжай оное, положивъ котелеты, пока бульїонъ весь къ нимъ прикипитъ; тогда выложи на блюдо; изъ кострюли оставшемуся жиру дай скапать, влей въ нее полрюмки бульїону, чтобъ отварить прикипѣвшее. Этотъ соусъ процѣди сквозь сито, выложи на лукъ и прибавь три желт-

Digitized by Google

желтка яичныхъ; привари на огнѣ, не допуская вскипать, чтобъ яица не свернулись. Возьми крепинъ, то есть здоръ или сальникъ, вымой въ водѣ, выжми и разрѣжь на столько частей, сколько приготовлено котелетовъ; обверни каждой въ крепинъ и смычки смажь взбитымъ яицомъ, которымъ покрой и всюду, чтобъ пристало мѣлко стертой мякишь бѣлаго хлѣба, въ которомъ должно котелеты обвалять. Послѣ того поклади котелеты на блюдо, смочи саломъ, или Прованскимъ масломъ, поставь въ печь, или подъ крышку тортной сковороды, чтобъ позарумянились; выложи на салфетку, чтобъ сало стекло; подавай съ слѣдующимъ соусомъ; влей въ кострюлю полрюмки бѣлаго вина, столько же бульйону, не много жюсу, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; увари, пока выкипитъ половина.

Баранъи котелеты въ трэлѣ.

Взявъ боковину баранью замореную, разрѣзать на части по ребрамъ и положить въ кострюлю съ кускомъ хорошаго масла коровьяго; приставить на малой огонь, и временно переворачивать ложкою, пока прожарятся; тогда вынувъ изъ кострюли, дать отечь маслу. Въ кострюлѣ оставить сего съ саломъ смѣшавшагося масла около столовой ложки, прибавить въ него рюмку бульйону, крошенаго эшалоту, соли и крупно столченаго перцу; варить, чтобъ отстало прикипѣвшее къ кострюлѣ. Положить въ это котелеты съ тремя яичными желтками и призарить, не допуская ко вскипѣнію. Подавая, приправить не много мушкатомъ и ниточкою уксусу.

Баранъи котелеты въ гратинѣ.

Разрѣзавъ баранью боковину въ котелеты, положить въ кострюлю съ малою долею растопленнаго ветчиннаго сала, или масла коровьяго, петрушкою, цибулею, двумя луковками эшалотными; все изрубивъ очень

Digitized by Google

очень мѣлко, приставить на огонь, смочить бульѣономъ, приправить солью, крупно столченымъ перцомъ и варить исподоволь. По свареніи съ соусу жиръ снять и прибавить для огущенія не много кулису. Возьми блюдо, на которомъ подавать, и покрой дно онаго на ребро рублевое толщиною гратиномъ, составляемымъ слѣдующимъ образомъ: возьми горсть мякишу бѣлаго хлѣба, протертаго сквозь сито, замѣси на коровьемъ маслѣ, котораго взять кусокъ въ полъяица величиною, трехъ яичныхъ желткахъ, съ прибавкою малой доли мѣлко изрубленныхъ петрушки и цибули, и слегка присолить. Поставь это блюдо на горячую золу, чтобъ гратинъ къ блюду присталъ; тогда наклони оное, чтобъ масло стекло. Выложи на блюдо рагу и котелеты. Этотъ гратинъ служитъ и для другихъ разныхъ рагу.

Баранья котелеты съ раготомъ.

Реберную часть можно оставить цѣлую, или разнять въ котелеты; приготовленіе оныхъ одинаково. Обжарить въ кострюлѣ съ малою долею масла коровьяго и послѣ бросить щепоть муки, также смочить бульѣономъ; прибавить туда же петрушки и цибули пучокъ, ползубка чесноку, два гвоздка гвоздики, варить на маломъ огнѣ. По снятіи жиру отними соку изъ кострюли на тарелку, смѣшай съ тремя яичными желтками и приправами раготными, выложи это въ кострюлю къ котелетамъ, привари, не допуская вскипать; выложи котелеты на блюдо и облей соусомъ. Приправы раготныя состоятъ изъ всякихъ травъ, употребляемыхъ въ салатъ, какъ-то: кервелю, эстрагону, чебору, крессу и прочихъ, которыхъ въ соусъ надобно класть соразмѣрно ихъ силѣ, на гримѣръ по полугорсти, обваривъ прежде съ полчетверти часа въ водѣ; послѣ чего выложить въ холодную воду, выжать и столокши класть.

Ба-

Digitized by Google

Бараньи котелеты въ пуре изъ кореньевъ.

Возьми восемь или двѣнатцать поваренныхъ корней, въ разсужденіи величины оныхъ, отобравъ мягкихъ, оскрести, и обмывъ скрошить въ малые кусочки, обвариватъ ихъ полчетверти часа въ кипяткѣ; послѣ давъ отечь, положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, и мѣшая, обжарить до румяности. Тогда бросить добрую счепоть муки, соли, перцу, двѣ изрубленныхъ шалотныхъ луковки, смочить бульёномъ, варить на маломъ огнѣ, пока корни распадутся въ густой кисель; пропустить ихъ сквозь сито. Между шѣмъ какъ они варятся, разними боковину баранью въ котелеты, маринируй ихъ съ солью, перцомъ, малою долею жиру, снимаемаго съ горшковъ, или Прованскаго масла; зажарь на рашпарѣ, помачивая остатками маринаду, и подавай, поклавъ на вышеписанное пуре.

Бараньи котелеты по морскому.

Разними баранью боковину въ котелеты, обруби, чтобъ оные были коротки и толсты; положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, въ полъяица величиною, обжарь до темна, послѣ чего смочи рюмкою вина бѣлаго и рюмкою бульёну; положи дюжину дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, вари на маломъ огнѣ. По варенїи получасномъ положи четверть фунта дробно скрошеннаго шпеку, по корню моркови и пустарнаку, полосками скрошенныхъ, вѣточку чебору и петрушки скрошеной, соли, крупнаго перцу и ниточку уксусу. Когда котелеты поспѣютъ, и соусу останется мало, выложи котелеты на блюдо, около ихъ луковицы и полоски корней, а шпекъ на котелеты, и вылей соусъ.

Бараньи котелеты зеленымъ лукомъ.

Приготовь котелеты по вышесказанному, положи въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго, пучкомъ

Digitized by Google

петрушки, цибули, двумя зубками чесноку, двумя луковками эшалоту, пятью или шестью листками эстрагону, двумя гвоздками гвоздики, полистомъ лавровымъ, малою долею тьмину и базилику; приставь на огонь и посыпь счепоточкою муки, смочи рюмкою вина бѣлаго и малою долею бульёну; приправь солью, перцомъ и вари исподоволь, пока котелеты поспѣютъ и соусу останется мало: тогда котелеты выложи на блюдо, на которомъ ихъ подавать, соусъ пропусти сквозь сито, жиръ слови, приставь на огонь съ кусочкомъ, въ орѣхъ Грецкой величиною, масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, прибавь добрую счепоть петрушки, обваренной въ кипяткѣ, выжавъ и мѣлко. изрубивъ съ полложкою краснаго соку; вари, мѣшая, до сгущенія, и выложи на котелеты.

Баранни котелеты въ халатахъ.

Варить оные въ бульёнѣ съ самою малою долею соли и полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ; по сваренїи съ бульёну жиръ словить, процѣдить оной сквозь сито, уваритъ въ глассъ и положить въ оной котелеты глассироваться, и вынуть вонъ, когда остынутъ. Возьми средину задней ноги телятины, говяжьяго сала; изрубивъ, сдѣлай фаршъ на двухъ яицахъ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами; все изрубивъ мѣлко, смочи сливками; заверни каждой котелетъ въ этотъ фаршъ, обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба и позарумянь въ печи. Потомъ, давъ отечь салу, подавай съ хорошимъ тонкимъ соусомъ.

Баранни котелеты съ базиликомъ.

Разними баранью боковину въ котелеты, вари тѣмъ же образомъ, какъ сказано о котелетахъ въ халатахъ, и тѣмъ же образомъ заверни въ фаршъ, которой дѣлается также, съ тою только разностою, что при-

Digitized by Google

прибавляется въ него мѣлко изрубленнаго базилику, одно лишнее яицо и поменьше сливокъ. Покрывъ ихъ фаршемъ и обвалявъ въ хлѣбныхъ крошкахъ, зажарить въ печи румяно, подавать, гарнировавъ жареною петрушкою, а котелеты покласть на ломти мякишу бѣлаго хлѣба.

Гарико изъ баранины.

Къ приготовленію гарико изъ баранины на вкусъ Мѣщанской надобно лопатку изрѣзать въ кусочки, пальца въ два шириною, а длиною не много по больше. Сдѣлай подпалку изъ малой доли масла коровьяго съ столовою ложкою муки, поджаривай, пока получитъ темно-коричневой цвѣтъ; тогда положи въ нее мясо и дай вскипѣть разъ пять или шесть, временно переворачивая; послѣ чего накати бульіономъ. Когда бульіону не случится, положи стаканъ горячей воды, вливая мало по малу, чтобы хорошо смѣшалась съ подпалкою, и вымѣшивая ложкою. Спрысни солью и перцомъ, прибавь пучокъ петрушки, цибули, листъ лавровой, тьмину, базилику, три гвоздка гвоздики, зубокъ чесноку и вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія наклони кострюлю, чтобъ жиръ собрался на верьхъ, тогда слови оной ложкою, стараясь, чтобъ осталось онаго сколько можно меньше. Корней поваренныхъ очищенныхъ скроши въ куски, положи туда же и продолжай варенїе. Когда поспѣетъ, вынь пучокъ травъ; наклони еще кострюлю, чтобъ словить остатки жиру; естьли соусъ окажется жидокъ, увари оной еще въ средственную густоту, чтобъ былъ какъ сметана. Куски мяса выложи въ средину блюда, вокругъ оныхъ корки и облей соусомъ.

Гарико изъ баранины отмѣнное.

Боковину баранины разнять въ котелеты, на каждой по два ребра, чтобъ вышли оные пополще, избить мясо и сплющить, оставить въ немъ одну

Digitized by Google

кость и оную укоротить; подѣлавъ котелеты, варить ихъ въ бульїонѣ, съ пучкомъ петрушки и цибули, полулистомъ лавровымъ, малою долею тьмину и базилику, двумя гвоздками гвоздики, полузубкомъ чесноку, солью, крупно столченымъ перцомъ; очищенныхъ поваренныхъ корней обрѣзать въ куски подобїемъ миндальныхъ ядръ, варить полчетверти часа въ кипяткѣ, по томъ выложить въ холодную воду и варить въ бульїонѣ съ прибавкою жюсу для цвѣту, малою долею соли и крупно столченаго перцу; когда почти сварятся, прибавить двѣ или три ложки кулису. Сварившїеся котелеты вынуть, съ соусу словить жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, положить въ рагу изъ вышесказанныхъ корней, уварить до надлежащей густоты и выложить на котелеты въ соусникъ, или на блюдо укладенные.

Баранья лопатка балономъ.

Выбравъ изъ оной кости, справить подобїемъ шара и опутать нитками, задержать въ добромъ брезѣ по сказанному въ Главѣ III о говяжьемъ языкѣ; когда поспѣетъ, жиръ словить и подавать съ тѣмъ же рагу, которой упомянутъ о бараней боковинѣ и задней ногѣ съ огурцами.

Баранья лопатка разными приготовленїями.

Вымочивъ оную въ водѣ, переломать въ ней кости и варить въ бульїонѣ съ полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ; по свареніи жиръ съ бульїону словить и уварить въ глассъ; положи въ него лопатку, чтобъ заглассировалась. Вынь оную, а въ остатки глассу влей тонкаго кулису, чтобъ отварить прикипѣвшее; этимъ соусомъ облей лопатку.

Подаютъ же оную жареную на вертѣлѣ съ соусомъ цибульнымъ, съ соусомъ эшалотнымъ, рагу цикорейнымъ и рагу лакгучнымъ.

Ба-

Digitized by Google

Баранья лопатка крустадомъ.

Перебей въ ней кости снизу обухомъ повареннаго ножа, вари въ бульїонѣ съ полнымъ пучкомъ травъ, присоливъ не много; когда поспѣетъ, вынь вонъ, а съ бульїону снявъ жиръ, увари въ глассъ, покрой онымъ лопатку сверьху; оставь остынуть. На остатки глассу въ кострюлѣ влей бульїону и отвари прикипѣвшее, прибавь не много кулису, процѣди сквозь сито въ другую кострюлю, взогрѣй предъ тѣмъ, какъ подавать. Лопатку положи на сковороду, покрой ее всю фаршемъ, сказаннымъ объ котелетахъ въ халатахъ; обваляй крошками бѣлаго хлѣба и посади въ печь. Когда зарумянится, выложи на салфетку, обопри жиръ и подавай, обливъ вышесказаннымъ соусомъ.

Баранья лопатка по Турецки.

Вари баранью лопатку въ бульїонѣ съ пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, двумя луковицами, четырьмя повареными корнями, малою долею соли и перцу. По сваренїи возьми четверть фунта пшена Сарацинскаго; перемывъ оное, вари въ томъ же бульїонѣ, процѣдивъ оной и очистивъ отъ жиру, пока пшено раскипитъ въ густую кашу. Лопатку выложи на блюдо, на которомъ оную подавать, надрѣжь въ двухъ или трехъ мѣстахъ, и начини пшеномъ, а остатки выклади сверху; усыпь тертымъ сыромъ, позарумянь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды, припустивъ жаръ сверху. Подавай, смочивъ тонкимъ кулисомъ.

Баранья лопатка пѣсная.

Нашпековавъ оную дробнымъ шпекомъ, положи на дно чаши, соразмѣрной величинѣ ея, съ двумя или тремя луковицами, ломтиками изрѣзанными, морковью и корнемъ пустарнаку скрошенными, зубкомъ чесноку,

Digitized by Google

двумя гвоздками гвоздики, полулистомъ лавровымъ, нѣсколькими листами базилику, налей стаканами тремя воды, или лучше бульіону, приправь солью и перцомъ; естьли лопатка шпекована саломъ, соли надобно класть очень мало и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, лопатку выложи на блюдо, соусъ процѣди сквозь сито и корни протри, чтобъ вышелъ густоватой соусъ; онымъ облей лопатку.

Баранья лопатка по Сенменульдски.

Вари лопатку въ малой долѣ бульіону съ пучкомъ петрушки, цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, листомъ лавровымъ, пьминомъ, базиликомъ, луковицами, корнями поваренными, солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, вынь оную и положи отечь, по томъ на блюдо, на которомъ подавать, облей густымъ соусомъ, составленнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю двѣ ложки кулису, съ кускомъ масла коровьяго обвалянным въ мукѣ, тремя желтками яичными; приваривъ и обливъ онымъ лопатку, облѣпи крошками дробно стертыми бѣлаго хлѣба, смочи остатками бульіону, въ которомъ варилась лопатка и зарумянь въ печи. Наконецъ обтеревъ съ ней жиръ, подавай съ жидкимъ соусомъ шалотнымъ, или съ однимъ жюсомъ, приправленнымъ солью и крупно столченымъ перцомъ. Когда не случится кулису для соуса, употребить бульіонъ, въ которомъ варилась лопатка, подбить оной мукою и масломъ коровьимъ.

Баранья лопатка по Руски.

Возьми двѣ горсти вѣточекъ петрушки, натыкай оными лопатку всюду, чтобъ вся покрылась; жарь на вертѣлѣ, и когда петрушка подсохнетъ, поливай мало по малу съ ложки растопленнымъ свинымъ саломъ; продолжай это, пока лопатка изжарится. Облей оную соусомъ, составленнымъ изъ двухъ изрубленныхъ луковокъ

Digitized by Google

вокъ эшалотныхъ, съ малою долею жюсу, съ солью и перцомъ, и привареннымъ.

Крошево изъ баранины.

Лопатку баранины зажарь на вертѣлѣ. Изруби очень дробно три или четыре луковицы простыхъ съ двумя эшалотными, обжаривай съ кускомъ масла коровьяго, пока начнетъ зарумяниваться; тогда брось счепоть муки и мѣшай, пока пожелтѣетъ, смочи двумя рюмками добраго бульйону, прибавь счепоть скрошеной петрушки; вари на маломъ огнѣ полчаса. Съ изжареной лопатки обери все мясо, не повредивъ верхней кожицы, изруби оное очень дробно, положи въ соусъ, и пригрѣвъ, не допуская кипѣть, приправь солью; лопатку смочи масломъ, облѣпи крошками бѣлаго хлѣба, зарумянь въ печи. Крошево изъ кастрюли выложи на блюдо, на оное лопатку, а сверху накрой тѣмъ же крошевомъ.

Социскa изъ бараней лопатки.

Изъ бараней лопатки выбравъ совсѣмъ кости, расплющи оную сколько возможно больше, наложи фаршу годивнаго на рублевое ребро толщиною, а на фаршѣ уклади корнишоновъ и ветчины, въ полоски изрѣзанныхъ; накрой не много тѣмъ же фаршемъ для связи, скатай лопатку подобіемъ калбасы, обверни въ ветошку туго, вари въ малой долѣ бульйону, съ пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, лукомъ, морковью, пустарнакомъ, солью и перцомъ. По свареніи съ соусу слови жиръ и процѣди сквозь сито; естьлй соусъ окажется тонокъ, уваритъ, а при томъ накатитъ ложкою кулису и вылить на лопатку.

О бараней шейной части.

Задержать оную въ брезѣ съ бульйономъ, солью, перцомъ и полнымъ пучкомъ поваренныхъ правъ; по свареніи можно оную подавать.

Digitized by Google

Съ рагу изъ кореньевъ. Съ соусомъ аще.
—— Огуречнымъ. — — Англинскимъ.
—— Селлерейнымъ. — — Равиготнымъ.

Разнятую въ части сварить просто, или поспарить не много въ горшкѣ, а по томъ жарить на рашпарѣ, помазавъ жиромъ, вытопившимся въ горшкѣ, посыпавъ рубленными петрушкою и цибулею, солью, перцомъ, хлѣбомъ стертымъ мѣлко; а по томъ облить соусомъ вержюснымъ.

О приготовленіи бараней грудины.

Оная приготовляется въ брезѣ и жарится тѣмъ же образомъ, какъ и шейная часть. Въ брезѣ задерживается цѣлкомъ и въ куски разнятая, а подается съ рагу изъ корней поваренныхъ. Приготовляется же изъ ней и ошепотъ по сказанному въ третьей Главѣ о говяжьемъ хвостѣ въ ошепотѣ.

Баранья филейки въ брезолѣ.

Взявъ баранью филейную часть цѣлую, очисти отъ всѣхъ жилокъ, изрѣжь тонкими ломтиками, уклади въ кострюлю слоями, пересыпая рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, солью, крупно столченымъ перцомъ; приставь, накрывъ на малой огонь. Когда поспѣетъ, жиръ сними ложкою, разправь филейки, прибавь не много кулису и подавай.

Баранья филейки въ полетахъ.

Филейную баранью часть разрѣжь поперегъ въ ломти, пораздави оные, наложи хорошимъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ варенаго куринаго бѣлаго мяса, съ говяжьимъ саломъ обвареннымъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, четырьмя яичными желтками, закатай филейки трубочками и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ въ сало и бумагу. По изжаренїи подавай, обливъ хорошимъ соусомъ. — Можно же подавать филей-

Digitized by Google

филейки въ фрикандо просто, или съ рагу цикорнымъ, или рагу изъ салату лактуку.

Бараньи филейки профитролями.

Разрѣзавъ филейную часть въ четвероугольные куски, разбить оные обухомъ ножа, чтобъ вышли лепешечки; задержи въ хорошемъ брезѣ по сказанному въ Гл. III о говяжьемъ языкѣ. Послѣ чего можно ихъ подавать съ разными соусами, или въ рагу съ корнишонами, или въ салпико.

Бараньихъ языковъ приготовленіе.

Сваривъ оные въ водѣ, обжарь на рашпарѣ, чтобъ содрать удобнѣе кожу, расплостай оные вдоль, напитай саломъ, или Прованскимъ масломъ, посыпь скрошенными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ; по напитаніи обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ вержюснымъ, или съ краснымъ сокомъ.

Бараньи языки въ бумажкахъ.

По свареніи оныхъ въ водѣ и снятіи съ нихъ кожи маринировать съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ мѣлко, поллимономъ, изрѣзаннымъ ломтиками и масломъ Прованскимъ. Каждую половину языка съ маринадомъ и всѣми приправами завернуть въ бумажку, вымазанную Прованскимъ масломъ, накрывъ ломтикомъ ветчиннаго сала; у бумажки завернуть края подобіемъ коробочки, чтобъ можно было жарить на рашпарѣ надъ жаркомъ угольнымъ и подавать въ бумажкахъ.

Бараньи языки на вертѣлѣ.

Четыре языка отвари въ водѣ съ солью, одною луковицею, натыканною двумя гвоздиками, корнемъ моркови и пустарнаку; когда почти сварятся, сними съ нихъ кожу, нашпекуй поперегъ крупнымъ шпекомъ,

Digitized by Google

комъ, или только одну поверхность оныхъ дробнымъ шпекомъ, взоткни на спичку, и обвернувъ бумагою, вымазанною саломъ, привяжи къ вертѣлу. Зажаривъ румяно, подавай съ соусомъ, составленнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю три ложки жюсу, двѣ ложки верджюсу, или краснаго соку, кусочикъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, приправить солью и перцомъ; приваривъ, облить языки.

Бараньи языки по Фламандски.

Изрѣжь ломтиками двѣ или три луковицы, обжарь въ маслѣ коровьемъ, пока начнутъ зарумяниваться, брось въ нихъ счепоть муки, смочи рюмкою вина бѣлаго, полрюмкою жюсу, прибавь печерицъ, двѣ луковки эшалотныхъ, петрушки, цибули, все изрубивъ мѣлко, соли, перцу и не много уксусу; вари полчетверти часа. Три языка бараньихъ, въ водѣ отвареныхъ, облупи, разрѣжь вдоль сверху, чтобъ разплостались, но не разпались, положи въ соусъ и вари, пока напитаются вкусомъ соуса вышеписаннаго.

Бараньи языки каннелонами.

Два языка бараньихъ, сваривъ въ водѣ, разрѣжь вдоль на пять или на шесть кусковъ равной величины, напитай оные въ малой долѣ бульйону, съ прибавкою ниточки уксусу, соли и перцу. Сдѣлай фаршъ изъ трехъ яицъ, въ густую сваренныхъ, съ малою долею масла коровьяго, рубленными петрушкою, цибулею и эшалотомъ, также малою долею базилику, крайне дробно изрубленнаго, замѣсивъ на трехъ яичныхъ желткахъ: языки вынувъ, дай отечь, оботри полотенцемъ, и на каждой кусокъ наложивъ фаршу, облѣпи крошками бѣлаго хлѣба, помачивая взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; обжарь румяно.

Бараньи языки въ сюртукахъ.

Положи въ кострюлю съ яицо величиною хорошаго масла коровьяго, обваляннаго доброю счепотью муки, рюмку у

Digitized by Google

рюмку краснаго вина, двѣ ложки хорошаго бульїону, петрушки, цибули, печерицъ, эшалоту, ползубка чесноку, все изрубивъ, базилику толченаго, соли, крупнаго перцу; увари этотъ соусъ до сгущенія. Возьми два или три языка бараньихъ, въ водѣ отваренныхъ и остуженыхъ, изрѣжь въ полосочки. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ оное не много упомянутаго соусу, на нихъ слой полосокъ, опять соусу и еще полосокъ; такъ продолжай, пока укладешь все, а сверху облей остаткомъ соусу. Края обложи полосками бѣлаго хлѣба; на соусъ посыпь крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, облей горячимъ хорошимъ коровьимъ масломъ; приставь блюдо на слабой жарокъ, чтобъ напиталось, по томъ подъ крышку тортной сковороды, или въ печь, чтобъ хлѣбъ позарумянился. Послѣ вынувъ, наклони блюдо и дай излишнему маслу стечь; оботри края и подавай.

Бараньи языки въ лоэлѣ.

Отваривъ въ водѣ три языка, облупи съ нихъ кожу, надрѣжь вдоль, положи въ кострюлю съ хорошимъ бульїономъ, двумя ложками кулису, а когда онаго нѣтъ, положи въ бульїонъ двѣ ложки стертой корки съ бѣлаго хлѣба, повари не много и пропусти сквозь сито, протирая ложкою: таковая смѣсь можетъ служить во многія рагу Мѣщанскія вмѣсто кулису; положивъ по вышесказанному кулисъ, прибавь рюмку бѣлаго вина, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, печерицъ, кусочикъ масла коровьяго, соли, перцу крупно столченаго; увари соусъ ни густо, ни жидко.

Бараньи языки по Гасконски.

Изрѣжь полосками три языка, сваренныхъ въ водѣ; возьми блюдо, которое могло бы выдерживать огонь, положи въ оное, съ малою долею кулису, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, ползубка чесноку, печерицъ, также

Digitized by Google

же соли, крупно столченаго перцу, на это полоски языковъ, приправь тѣмъ же сверху, закрой крошками бѣлаго хлѣба, а на хлѣбъ наклади кусочками масла коровьяго, въ горошину величиною. Это напитаетъ рагу, и воспрепятствуетъ мякишу хлѣбному отвердѣть. Приставь блюдо надъ жаромъ, накрой оное тортной сковороды крышкою, насыпавъ на нее жару. Позарумянивъ блюдо это, подавай.

Бараньи языки гратиновые.

Варить языки въ малой долѣ бульйону, съ полрюмкою бѣлаго вина, пучкомъ петрушки, цибули, полистомъ лавровымъ, малою долею тьмину и базилику, ползубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, солью, крупно столченымъ перцомъ; поваривъ на самомъ слабомъ огнѣ полчаса, прибавь не много кулису. Къ сдѣланію гратина возьми блюдо, выдерживающее огонь, наложи на дно онаго фаршу (на рублевое ребро толщиною), сдѣланнаго изъ хлѣбнаго мякишу, съ кускомъ масла, или сала, на терку истертаго, двухъ сырыхъ яичныхъ желтковъ, рубленыхъ петрушки и цибули, малой доли кулису, или столовой ложки бульйону, соли и перцу; наложивъ фаршу, поставить блюдо на горячую золу, пока фаршъ къ блюду пристанетъ: тогда масло или сало съ блюда сливъ, края онаго обтереть и выложить въ него языки съ ихъ соусомъ.

Бараньи языки по Сенменульдски.

Сваривъ въ водѣ и облупивъ оные, надрѣзать вдоль почти до низу, и варить полчаса для напитанія въ полбутылкѣ молока, съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалотными, все положивъ цѣлкомъ, двумя гвоздками гвоздики, солью, крупно столченымъ перцомъ; послѣ рынувъ приправы, словить съ отвару сего жиръ, обмочить въ ономъ языки, обвалять въ крош-

Digitized by Google

крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарить румяно нарашпарѣ и подавать съ соусомъ пряным, сдѣланнымъ таковымъ образомъ: положи въ кострюлю поваренныхъ корней, тонкими ломтиками нарѣзанныхъ, луку, поллиста лавроваго, тьмину, базилику, ползубка чесноку, кусокъ масла коровьяго, обжаривать, пока начнетъ зарумяниваться; тогда положить счепоть муки, смочить не много бульіономъ, ложкою столовою уксусу, приправить солью, перцомъ и варить еще четверть часа; послѣ чего, снявъ жиръ, процѣдить сквозь сито. Этотъ соусъ можетъ служить ко всякому мясу, на вертѣлѣ или рашпарѣ жаренному.

Бараньи языки по поваренному.

Изжаривъ оные на рашпарѣ, положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, около яица величиною, два сырыхъ яичныхъ желтка, двѣ ложки вержюсу, или краснаго соку, не много бульіону, соли, перцу, мушкатнаго орѣху; взвари, пока соусъ получитъ обыкновенную густоту облей онымъ языки.

Бараньи языки гателетами.

Взявъ три языка, сваренныхъ въ водѣ, разрѣжь въ четвероугольные кусочки одинакой величины, приставь на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ хорошаго масла коровьяго, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и печерицами, все изрубивъ дробно: смочи кулисомъ, когда оной есть, а когда нѣтъ, брось добрую счепоть муки и смочи бульіономъ, увари въ надлежащую густоту соуса; послѣ подбей двумя яичными желтками, привари, не допуская вскипѣть. Отставь соусъ остыть, а кусочки языка, взнизавъ на деревянныя спички, обмочи въ соусъ, обваляй въ мѣлкія крошки бѣлаго хлѣба, обжарь на рашпарѣ, поливая временно коровьимъ масломъ. Когда позарумянѣютъ, подавай на спичкахъ.

Digitized by Google

О бараниихъ ногахъ, какъ оныя приготовлять.

По свареніи оныхъ въ водѣ, очистить и сбить остатки шерсти, вынуть большую кость и положить въ кострюлю съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ, дать нѣсколько разъ вскипѣть; подбить тремя яичными желтками, или свѣжею сметаною, приварить, а подавая, влить ниточку уксусу, или вержюсу.

Бараньи ноги по Сенменульдски.

Сваривъ оныя въ водѣ и вынувъ большія кости, положить цѣлкомъ въ кострюлю съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку; все изрубивъ съ солью и перцомъ, варить, пока соусу почти ничего не останется; когда остынутъ; обмочи ноги въ остаткахъ соуса, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ и подавай сухія, или съ тонкимъ прянымъ соусомъ.

Бараньи ноги съ равиготомъ.

Также сваривъ въ водѣ и вынувъ большія кости, положить въ кострюлю съ хорошимъ коровьимъ масломъ, полнымъ пучкомъ травъ, бульіономъ, добрымъ кулисомъ, солью, перцомъ, варить, пока соусъ почти весь выкипитъ. Подавая, положи въ него равиготъ, состоящій изъ всякихъ салатныхъ травъ, какъ-то: кервелю, чебору, заячьей капусты, эстрагону и прочихъ; оныя надобно особливо въ кипяткѣ полчетверти часа обваривать, послѣ вынуть, выжать, изрубить мѣлко, положить въ рагу, приварить и приправить въ добрый вкусъ.

Бараньи ноги тиненыя.

Возьми дюжину ногъ, сваренныхъ въ водѣ, положи въ бульіонъ съ солью, перцомъ, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, зубкомъ чесноку, упаривай на маломъ огнѣ полчаса; по томъ вынувъ,

вы-

Digitized by Google

выбери кости сколько можно, а на мѣсто оныхъ начини фаршемъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: изруби мѣлко варенаго мяса, съ равною долею говяжьяго сала, малою частью пшеничнаго толченаго сухаря и молока, приправь солью, перцомъ, петрушкою и цибулею изрубленными, замѣси на трехъ яичныхъ желткахъ. Начинивъ ноги, обжарь въ маслѣ, обмочи во взбитое яицо, обваляй въ пшеничномъ сухарѣ и обжарь румяно; подавай горячїя. Естьли хочешь подавать не обжаривая, обмочи въ горячее масло коровье, обваляй въ сухарѣ и запеки на рашпарѣ, или въ печи, и дай обтечь маслу. Когда угодно, можно подавать ихъ на блюдѣ, вливъ подъ нихъ не много кулису.

Бараньи ноги по Англински.

Дюжину ногъ бараньихъ, свареныхъ въ водѣ, положи въ кострюлю съ бульїономъ, ложкою вержюсу (или краснаго соку), солью, перцомъ, нѣсколькими ломтиками луковицъ, зубкомъ чесноку, корнемъ пустарнаку, изрѣзаннымъ тонкими ломтиками; вари полчаса, чтобъ напитались; по сваренїи дай отечь, выбери кости, а на мѣсто оныхъ вложи по куску мякишу бѣлаго хлѣба, вырѣзаннаго по величинѣ кости; обжарь по томъ румяно въ коровьемъ маслѣ; выложи ноги на блюдо и подавай съ соусомъ прянымъ. Смотри Соусы No. 1.

Бараньи ноги разнымъ образомъ.

Отвари оныя въ водѣ для рагу, какое угодно; по сваренїи выбери большїя кости и оставь ноги цѣлкомъ. Когда подавать оныя съ соусомъ, счисти остатки шерсти, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, бульїономъ, пучкомъ разныхъ поваренныхъ правъ, солью и перцомъ; вари полчаса на маломъ огнѣ. По сваренїи, когда довольно напитаются вкусомъ, приправь, выложи на салфетку осякнуть, и подавай съ

Digitized by Google

какимъ угодно соусомъ, Голландскимъ, или Испанскимъ, или другимъ, кои описаны въ отдѣленіи о соусахъ.

Бараньи ноги въ сюртукахъ.

Сваривъ оныя по вышесказанному, возьми блюдо, на которомъ подавать, покрой дно онаго какимъ угодно мяснымъ фаршемъ, приправленнымъ въ добрый вкусъ, уклади на оной ноги, накрой тѣмъ же фаршемъ, сгладь поверхность ножемъ, обмоченнымъ во взбитомъ бѣлкѣ яичномъ, усыпь мѣлкими крошками бѣлаго хлѣба; поставь надъ умѣреннымъ жаркомъ, наложи крышку тортной сковороды съ жаромъ, позапеки румяно, наклони блюдо, чтобъ жиръ стекъ, и подавай съ соусомъ, описаннымъ подъ No 1. См. Соусы.

Бараньи ноги въ гратинѣ.

По свареніи оныхъ въ водѣ, варить въ кострюлѣ для напитанія вкусомъ съ рюмкою вина бѣлаго, тремя ложками бульіону, столькими же ложками кулису, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, солью, крупнымъ перцомъ; варенїе производить на маломъ огнѣ, а вынувъ пучокъ, сдѣлать гратинъ по преждесказанному о бараньемъ языкѣ въ гратинѣ.

Бараньи ноги съ огурцами.

Напитай оныя вкусокъ чрезъ варенїе по сказанному выше въ параграфѣ о бараньихъ ногахъ разнымъ образомъ; а вмѣсто соусу подавай съ рагу огуречнымъ, слѣдующимъ ниже.

Бараньи ноги съ огурцами въ фрикасѣ куриномъ.

Каждую ногу разними на три части; отвари въ водѣ, и очистивъ куски, положи въ кострюлю съ равнымъ счетомъ огурцовъ, сколько было ногъ, изрѣзавъ оные крупными жеребейками, и которые должно часъ маринировать, съ ложкою уксусу и малою долею

Digitized by Google

лею соли; выдави огурцы руками, чтобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ; въ кострюлю къ нимъ положи кусокъ масла коровьяго, пучокъ петрушки и цибули, зубокъ чесноку, полліста лавроваго, два гвоздка гвоздики; приставь на огонь, послѣ брось счепоть муки, смочи булїономъ и вари на маломъ огнѣ, пока огурцы поспѣютъ, и пока сокъ въ кострюлѣ почти весь выкипитъ; тогда подбей тремя яичными желтками, разведенными сливками, привари, не допуская вскипѣть, чтобъ яица не свернулись; приправь солью, уксусомъ и не много крупно столченымъ перцомъ.

Бараньи ноги съ базиликомъ.

Свари ноги по преждесказанному о бараньихъ ногахъ разнымъ образомъ, остуди, а по томъ обмочивъ въ яицо взбитое, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба; обжарить въ свиномъ салѣ румяно и подавать съ жареною петрушкою. Ноги чиненыя подаютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что по остуженїи облѣпить ихъ фаршемъ, вязко замѣсеннымъ на яицѣ, а по томъ обмачивать во взбитомъ яицѣ и панировать тѣмъ же образомъ.

Бараньи ноги съ соусомъ Робертовымъ.

Скроши въ полоски луку, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, обжарь въ половину спѣлости; положи по томъ бараньи ноги очищенныя и разнятыя на трое, смочи булїономъ, не много кулисомъ, приправь солью и перцомъ. По сваренїи приправь горчицею, ниточкою уксусу; соусъ долженъ быть коротко, то есть до сгущенїя уваренъ.

О приготовленїи бараньихъ почекъ.

Оныя жарятъ на рашпарѣ, надрѣзавъ по срединѣ, взнизавъ на спичку и посыпавъ солью и перцомъ; по изжаренїи подавать съ соусомъ эшалотнымъ.

Почки наружныя, называемыя инако анимелями, подаютъ въ числѣ антреме: слупить съ оныхъ кожи-

Digitized by Google

цу, изрѣзать въ ломти, маринировать съ солью, перцомъ, лимоннымъ сокомъ; послѣ давъ отечь, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

О бараньемъ хвостѣ.

Обыкновенно бараньи хвосты приготовляютъ въ брезѣ по сказанному въ третьей Главѣ о говяжьемъ языкѣ.

Бараньи хвосты разными образомъ.

Взявъ пять или шесть хвостовъ бараньихъ, задержать въ маломъ брезѣ, составленномъ изъ бульёну, двухъ луковицъ и двухъ корней пустарнаку, пучка поваренныхъ травъ, соли и перцу; варить три или четыре часа. По таковомъ приготовленіи служатъ оные въ разныя перемѣны. Естьли угодно жарить ихъ на рашпарѣ, то остудивъ, обмочить въ два взбитыя яица, и обвалять въ крошкахъ или сухарѣ бѣлаго хлѣба; по обваляніи обмочить ихъ въ Прованское масло, или свѣжее сало горячее; понировать еще крошками или сухаремъ, и жарить на рашпарѣ надъ малымъ жаркомъ, помазывая остатками масла или сала. По изжареніи подавать сухіе, или съ тонкимъ соусомъ шалотнымъ.

Когда подавать ихъ пряженые, сварить и остудить ихъ по вышесказанному, обмочить въ яицо взбитое, обвалять въ крошкахъ хлѣбныхъ и обжарить румяно въ маслѣ. Подавать съ жареною въ маслѣ петрушкою.

По задержаніи въ брезѣ подаютъ ихъ съ кулисомъ сочевичнымъ и дробно скрошеннымъ ветчиннымъ саломъ, или съ рагу капустнымъ и саломъ же.

Можно покрывать ихъ и пармезаномъ: тогда въ брезѣ должно соли класть очень мало. Взять блюдо, на которомъ подавать, влить въ оное не много кулису, усыпать тертымъ пармезаномъ, на оной уклать хвосты,

Digitized by Google

хвосты, полить соусомъ и опять усыпать пармезаномъ; подержать четверть часа надъ легкимъ жаромъ; послѣ чего заглассировать раскаленною желѣзною лопаткою.

Бараньи хвосты со пшеномъ.

Выбравъ пять хорошихъ бараньихъ хвостовъ, варить оные въ бульйонѣ съ пучкомъ петрушки и цибули, двумя гвоздками гвоздики, ползубкомъ чесноку, полистомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, солью и перцомъ; варенїе производить, накрывъ, на маломъ огнѣ; послѣ чего вынувъ хвосты изъ сего брезу, положить осякнуть и остыть. Возьми около полуфунта пшена Сарацинскаго, перебравъ, перемыть оное нѣсколько разъ въ теплой водѣ, перетирая руками; приставь въ маломъ горшечкѣ съ бульйономъ, въ которомъ варились хвосты, процѣженнымъ сквозь сито, не сливливая жиру; а естьли бульйону будетъ недостаточно, добавить; разварить пшено на маломъ огнѣ мягко и густо; когда въ половину остынетъ, половину пшена выложить на блюдо, на него покласть хвосты, не стыкая оныхъ между собою, накрыть остатками пшена, обдавивъ около каждаго хвоста, чтобъ форма ихъ осталась; вымажь взбитымъ яицомъ, поставь блюдо на горячую золу, накрой тортной сковороды крышкою съ жаромъ и дай пшену зарумянѣть. Наклони блюдо, чтобъ излишнїй сокъ стекъ и подавай, обтеревъ края у блюда.

Бараньи хвосты по Прусски.

Взять четыре или пять хвостовъ бараньихъ, полкочня капусты, полфунта дробнаго шпеку, обварить все это четверть часа въ кипяткѣ, а по томъ выложить въ холодную воду; капусту выжать, разрѣзать въ куски и каждой обмотать ниткою; сало въ малые кусочки надрѣзать, но чтобъ каждая шпековина не развалилась въ оные; въ горшокъ положить сперва

за хвосты, по томъ капусту и сало, на нее шесть большихъ рѣпчатыхъ луковицъ, пучокъ петрушки и цибули, два гвоздка гвоздики, ползубка чесноку, маленькую вѣшочку фенхелю, не много соли, крупно столченаго перцу, смочить бульёномъ и варить, накрывъ, на слабомъ огонькѣ. Нарѣзать круглыхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, въ рубль величиною, обжарить въ маслѣ коровьемъ румяно, а вынувъ, дать отечь. Въ масло, въ которомъ жарились ломтики, бросить добрую счепоть муки, подполить оною, смочить бульёномъ изъ горшка и нипочкою уксусу, варить полчаса, чтобъ составился кулисъ, съ котораго жиръ словить, а по томъ процѣдить сквозь сито. Когда въ горшкѣ весь сокъ выкипитъ, выложи изъ него вещи на салфетку отечь; склади на блюдо хвосты, перемѣшавъ съ капустою, луковицами и шпекомъ, а это обжареные ломтики, а все облей кулисомъ упомянутымъ.

Бараньи хвосты съ капустою по Мѣщански.

Вари пять или шесть хвостовъ въ легкомъ брезѣ, составленномъ изъ малой доли бульёну, съ крошечкою соли, перцу, пучкомъ петрушки и цибули, двумя гвоздками гвоздики, ползубкомъ чесноку. Обваривай четверть часа въ кипяткѣ полкочня капусты, выложи въ холодную воду, а по томъ выжми, вырѣжь хряпку и капусту изруби. Скроши маленькими жеребейками четверть фунта вепчиннаго сала, или полфунта; положи оное съ капустою въ легкую подпалку, сдѣланную изъ счепоти муки съ масломъ коровьимъ, смочи не много бульёномъ, присоли, упаривай на маломъ огнѣ часъ, пока капуста напитается саломъ и сдѣлается мягка. Поспѣвшіе въ брезѣ хвосты выложи, чтобъ отекли, оботри полотенцемъ; выложи ихъ на капусту на блюдѣ, въ приличномъ разстояніи, смочи каждой хвостъ сокомъ изъ бреза и подавай горячее.

ГЛА-

Digitized by Google

ГЛАВА V.

О телятинѣ.

Описанїе частей ея.

Телятина приноситъ великую пользу поварнѣ: она доставляетъ чѣмъ произвесть перемѣны на столѣ. Употребительныя части оной: голова, мозгъ, глаза, уши, языкъ, потрохъ, заключающїй въ себѣ легкое, сердце и печень; сдоръ, ноги, сладкое мясо, филейную часть, ногу заднюю, лопатки, шею, грудину, хрящи, хвостъ, бока, почки и мозгъ изъ хребетной кости, которой называютъ амуретъ.

О головѣ телячей, какъ оную приготовлять.

Отнявъ отъ оной челюсть, положить на ночь въ воду, а по томъ обваривать въ водѣ бѣлой, которая приготовляется такъ: въ горшкѣ съ водою разболтай горсть муки и повари эту воду, прежде нежели класть въ нее къ варенїю голову, приправь солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, положи двѣ луковицы, моркови и пустарнаку. Когда голова въ этомъ сварится, вынувъ оную, дай отечь, мозгъ вскрой и подавай съ соусомъ уксуснымъ. Можно же оную сваривъ по вышесказанному, подавать съ разными соусами, какъ-то: пуаврадомъ, равиготнымъ и Итальянскимъ.

Голова телячья чиненая по Мѣщански.

Выбери голову, имѣющую бѣлую кожу, обвари, сбей шерсть, естьли гдѣ осталась, сними кожу осторожно, чтобъ не прорвать; разбери кости, вынь мозгъ, языкъ, глаза, щечную мякать. Изъ мозгу сдѣлай фаршъ съ мясомъ отъ телячей задней ноги и говяжьимъ саломъ; все изрубивъ очень дробно, приправь солью, крупно столченымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, поллистомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ изрубленными и стертыми въ пыль; по-

Digitized by Google

ложи двѣ ложки столовыхъ Французской водки, замѣси этотъ фаршъ на трехъ яичныхъ желткахъ и трехъ бѣлкахъ, голичкомъ въ пѣну взбитыхъ. Возьми языкъ, глаза, изъ которыхъ черное выкинь, щеки отвари въ водѣ, и разрѣзавъ жеребейками, вмѣшай въ фаршъ. Кожу, съ головы снятую, положи въ кострюлю ушами внизъ и начини этимъ фаршемъ; послѣ чего расправивъ, сшей ниткою; переложи варить въ посудину приличной величины, чтобъ только могло помѣститься, влей стаканъ вина, два стакана бульёну, положи пучокъ петрушки и цибули, зубокъ чесноку, три гвоздка гвоздики, по корню моркови и пустарнаку, луку, соли, перцу, и вари на маломъ огнѣ три часа. По свареніи выложи, чтобъ жиръ отекъ, вытри полотенцемъ, выбери нитки; часть отвару пропусти сквозь сито, прибавь не много кулису, когда оной есть, ниточку уксусу, привари въ густоту соуса и облей онымъ голову.

Когда эту голову подавать въ числѣ антреме холодную, въ варенiи надлежитъ класть вина бѣлаго больше, соли и перцу также, но бульёну меньше; дашь остынуть въ отварѣ и подавать на салфеткѣ.

Голова телячья по Сенменульдски.

Отнявъ челюсти и отрубивъ морду почти по самые глаза, приставить на огонь въ горшкѣ съ водою и варить, снимая пѣну; послѣ положить туда же пучокъ петрушки и цибули, два зубка чесноку, три гвоздка гвоздики, листъ лавровой, шьмину, базилику, соли и перцу. По свареніи голову вынувъ, дать отечь; кость черепную снять, голову положить на блюдо, на которомъ подавать, и облить соусомъ, составляемымъ таковымъ образомъ: въ кострюлю положи кусокъ масла коровьяго, не много по больше куринаго яица, двѣ добрыхъ столовыя муки, соли, крупно столченаго перцу, три яичныхъ желтка, двѣ ложки уксу-

Digitized by Google

уксусу, размѣшай и разведи полрюмкою бульіону; увари до сгущенія. Обливъ этимъ соусомъ голову, усыпь всю мѣлко стертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смочи по томъ мякишь не много масломъ коровьимъ, зарумянь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Наклони послѣ блюдо, чтобъ жиръ стекъ и подавай съ соусомъ No 1. См. *Соусы.*

Глаза телячьи какъ готовить?

Вычистивъ изъ оныхъ зрачки и все негодное, обвари въ кипяткѣ и вари въ брезѣ, составленномъ изъ вина бѣлаго, бульіону, полнаго пучка поваренныхъ травъ, съ солью и перцомъ. По свареніи можно подавать ихъ съ разными соусами; а естьли по Сенменульдски, то обвалявъ ихъ въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарить на рашпарѣ и подавать съ соусомъ пуаврадомъ. — Вареныя въ брезѣ подаютъ съ рагу огуречнымъ, луковымъ и въ салпико.

О приготовленіи языковъ телячьихъ.

По свареніи оныхъ въ брезѣ, приготовляютъ и подаютъ ихъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ Гл. III о языкахъ говяжьихъ.

Телячій мозгъ въ мателотѣ.

Взявъ мозги изъ двухъ телячьихъ головъ, ополощи въ водѣ и вари съ бѣлымъ виномъ, бульіономъ, солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ. Сдѣлай рагу изъ дробнаго луку съ поваренными кореньями, отваренными особливо съ кореньями и пучкомъ травъ; приправь рагу лучшими приправами, накати кулисомъ и подавай съ мозгами. — Таковымъ же образомъ подаютъ мозги и съ другими рагу. — Въ число антреме мозги маринируютъ, жарятъ въ маслѣ и подаютъ, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячьи мозги солнцемъ.

Мозги изъ двухъ головъ вымочи и ополощи въ теплой водѣ; вари по томъ съ малою долею бульіо-

Digitized by Google

ну, двумя или тремя ложками уксусу бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; по сваренїи каждой мозгъ раздѣли на двое, обмочи въ тѣсто, сдѣланное изъ двухъ горстей муки, съ ложкою масла Прованскаго, стаканомъ вина бѣлаго и солью; обжарь въ свиномъ салѣ румяно, пока тѣсто сдѣлается ломко. Подавай горячїе.

Телячьи уши разнымъ образомъ.

По задержанїи въ бѣломъ брезѣ подаютъ оныя съ разными соусами.

Очистивъ оныя и обланшировавъ, сбить остатки шерсти, задерживать въ бѣломъ брезѣ, которой приготовляется слѣдующимъ образомъ: положи въ маленькой горшечекъ добраго бульїону, стаканъ вина, поллимона изрѣзаннаго въ ломтики, обрѣзавъ съ него кожу, или вмѣсто лимону вержюсу зернами; а когда лѣтнее время, прибавить полной пучокъ травъ, соли и корней; варить въ этомъ уши, покрывъ ломтями ветчиннаго сала.

По сваренїи подавать съ соусомъ пряным. — Можно ихъ по сваренїи скрошить полосками; также чинить фаршемъ, обмочить во взбитое яицо, обвалять въ пшеничномъ сухарѣ и жарить въ маслѣ коровьемъ. Но во всѣ приготовленїя должно ихъ прежде задерживать въ брезѣ.

Телячьи уши съ горохомъ.

Четыре пары ушей обвари не много въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду; очистивъ по томъ, варить въ тонкомъ бульїонѣ съ прибавкою лимону, соли, перцу, пучка петрушки, гвоздики, зубка чесноку, одного листа лавроваго; по сваренїи подавать ихъ съ рагу слѣдующимъ: возьми полтора фунта полеваго гороху, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, брось щепоть муки,

Digitized by Google

ки, смочи бульѣономъ пополамъ съ жюсомъ, вари на маломъ огнѣ; по сваренїи брось кусокъ сахару, съ Грецкой орѣхъ величиною и крошечку соли; естьли случится кулисъ, положи онаго ложку, чтобъ рагу огустить.

Телячьи уши съ сыромъ.

Возьми шесть ушей очищенныхъ, обваривай полчетверти часа въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и послѣ сбей остатки шерсти; вари оныя съ рюмкою вина бѣлаго, двумя рюмками бульѣону, солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, полистомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ и кусочкомъ масла коровьяго. По сваренїи выложи уши отечь; сдѣлай фаршъ изъ горсти толченаго пшеничнаго гренка на молокѣ, съ прибавкою тертаго на терку сыру, чтобъ фаршъ вышелъ густъ; прибавь послѣ не много масла коровьяго и четыре сырыхъ яичныхъ желтка; столки этотъ фаршъ и начини онымъ внутренность ушей: послѣ чего обмочивъ уши въ масло коровье, нѣсколько горячее, обваляй въ толченой сахаръ, пополамъ съ сыромъ смѣшанной; уклади на блюдо, на которомъ подавать, пообжарь подъ кровлею тортной сковороды; оботри края блюда и подавай безъ соусу.

Телячьи уши по Татарски.

Обвари въ кипяткѣ четверо ушей, разрѣжь оныя съ корня; но такъ, чтобъ не развалились на двое, а чтобъ разрѣзъ расчепился, разопри оной спичкою; положи въ горшокъ и вари по вышеписанному. Сваривъ, вынь, чтобъ отекли, обмочи въ горячее масло коровье, и обваляй въ крошки мякишу бѣлаго хлѣба; жарь на рашпарѣ, помазывая осташками масла коровьяго, и когда позарумянятся, подавай съ соусомъ тонкимъ, сдѣланнымъ изъ малой доли бульѣону, краснаго соку, шалоту рубленаго, соли и крупно столченаго перцу.

Те-

Digitized by Google

Телячій потрохъ по Мѣщански.

Возьми телячій потрохъ, состоящій изъ легкаго, сердца и селезенки, скроши въ кусочки, перемой въ холодной водѣ, обвари не много въ кипяткѣ, а по томъ положи въ кострюлю съ кускомъ хорошаго масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ, приставь на огонь, брось щепоть муки, и пообжаривъ не много, смочи бульёномъ. По сваренїи сего рагу, приправь въ хорошій вкусъ, подбей тремя яичными желтками, разшертыми съ малою долею молока, привари, а подавая, приправь ниточкою уксусу.

Телячья печень разными образомъ.

Обыкновенно жарятъ оную на вертѣлѣ, нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, и подавай съ соусомъ, называемымъ петиметръ. Смотри Соусы No 10.

Приготовляютъ же оную въ брезѣ по сказанному въ Гл. III о говяжьемъ языкѣ, нашпековавъ крупнымъ шпекомъ; послѣ чего подаютъ съ сказаннымъ соусомъ.

Телячья печень а летюсъ.

Выбери печень бѣловатую, обери жилы и разрѣжь въ ломти, въ палецъ толщиною; распусти въ кострюлѣ масла коровьяго, положи въ оное ломти печени, приправивъ солью и перцомъ; обжаривъ съ одной стороны, переверни на другую. Вынувъ изъ кострюли, въ масло положи петрушки, цибули, шалоту, зубокъ чесноку, изрубивъ оныя дробно, вымѣшай, а по томъ брось щепоть муки, смочи стаканчикомъ бѣлаго вина, повари не много; подавая, приправь ниточкою уксусу, и выложи на печенку.

Телячья печенка по Мѣщански.

Разрѣзавъ въ ломти телячью печень, положи въ кострюлю, съ шалотомъ, петрушкою и цибулею изрубленными, и кускомъ масла коровьяго; приставь на огонь, спрысни щепоточкою муки, смочи рюмкою воды, рюмкою бѣлаго вина, приправь солью, крупно столченымъ

Digitized by Google

нымъ перцомъ и вари полчаса; подбей, когда соусъ уварится, тремя яичными желтками, разведенными двумя ложками вержюсу; привари еще не много и подавай.

Или другимъ образомъ: разрѣзавъ печень въ ломти, приставь въ сковородкѣ съ кускомъ масла коровьяго, многимъ количествомъ изрубленнаго эшалоту, солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ; подавая, приправь столовою ложкою уксусу.

Телячья печень въ крепинѣ.

Скроши маленькими жеребейками двѣ крупныхъ луковицы и обжарь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго; изруби телячью печень съ фунтомъ безъ четверти говяжьяго сала, положи въ иготь съ обжаренымъ лукомъ, мякишемъ бѣлаго хлѣба, подсушенымъ въ гренокъ, стаканчикомъ молока, петрушкою, цибулею, печерицами рубленными, солью, крупно столченымъ перцомъ, четырью яичными желтками и четырью бѣлками, голичкомъ въ пѣну взбитыми; столки все. Возьми среднюю кострюлю, дно оной устели ломтиками ветчиннаго сала, на ономъ расправь свиной сальникъ, моченой полчаса въ холодной водѣ и послѣ выжатой въ рукахъ, чтобъ вся вода вышла въ сальникъ; положи столченой фаршъ, закрой сальникъ и края смажь взбитымъ яицомъ; накрой кострюлю листомъ бумаги и крышкою, держи между двухъ огней, изъ горячей золы состоящихъ, полчаса. Послѣ чего жиръ слей и крепинъ осторожно выложи на салфетку, остерегаясь разломить, и оботри съ него остатки жиру. Положи на блюдо, облей хорошимъ тонкимъ соусомъ, въ которой прибавь полложки вержюсу, или краснаго соку.

Телячья печень по Италiански.

Изрѣжь телячью печень въ полосочки самыя тонкiя; изруби мѣлко петрушки, цибули, печерицъ, полузубка

зубка чесноку, двѣ луковки эшалотныхъ, прибавь полліста лавроваго, тьмину и базилику, стертыхъ въ порошокъ. Возьми среднюю кострюлю, на дно оной положи слой полосокъ печенки, пересыпь выше помянутыми приправами, спрысни солью, перцомъ, полей Прованскимъ масломъ; таковымъ образомъ укладывай по слойно, пока всѣ полоски печени изойдутъ; держи на маломъ огнѣ часъ; послѣ чего выклади изъ кострюли ложкою густое, а съ соку слови жиръ, прибавь кусокъ масла коровьяго, обвалянnаго въ мукѣ и ниточку уксусу, уварн, мѣшая ложкою. Естьли соусу окажется мало, подбавь не много жюсу, положи печенку въ соусъ, взогрѣй и выложи на блюдо, на которомъ подавать.

О телячьихъ рубцахъ и ногахъ, какъ оныя приготовлять?

Оныя приготовляются тѣмъ же предшедшимъ способомъ вмѣстѣ; но лучше натурально слѣдующимъ образомъ: обварить и сварить ихъ въ бѣлой водѣ, по сказанному прежде о телячей головѣ, и впрочемъ поступать также.

Телячьи рубцы иными способами.

По свареніи оныхъ вышесказаннымъ образомъ, можно ихъ обжаривать въ маслѣ, изрѣзавъ пучками, обмокать въ жидкое тѣсто, пряжить въ маслѣ и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

Тѣсто это дѣлается такъ: въ кострюлю положить двѣ горсти муки, столовую ложку масла Прованскаго, присолить и развести столько, чтобъ оное стекало съ ложки.

По свареніи рубцовъ въ бѣлой водѣ, можно подавать ихъ съ разными соусами, изрѣзавъ пучками, приваривая въ какомъ угодно соусѣ, и приправляя въ хорошій вкусъ.

Те-

Digitized by Google

Телячьи рубцы бенъетами.

Отварить оные въ водѣ съ солью, пучкомъ петрушки и цибули, двумя зубками чеснoку, однимъ листкомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ и тремя гвоздками гвоздики. По свареніи выложить, чтобъ отекли, и жиръ съ нихъ обтереть; послѣ сего изрѣзавъ ихъ пучками, мариновать часъ въ малой долѣ масла коровьяго, съ двумя ложками уксусу, изрубленными петрушкою, цибулею, эшалотомъ, крупно столченымъ перцомъ, взогрѣть маринадъ; по томъ, вынимая пучки и обваливая ихъ въ приправѣ маринадной, остудить, смочить въ яицѣ взбитомъ, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ румяно.

Телячьи рубцы въ гратинѣ изъ сыру.

Отваривъ рубцы въ водѣ по вышеписанному, и давъ отечь, въ кострюлю положи пять или шесть луковицъ, скрошенныхъ жеребейками, съ кускомъ масла коровьяго, прожарь спѣло, пока начнутъ зарумяниваться, брось счепоть муки, смочи рюмкою бульіону, ложкою уксусу, положи туда же рубцы и уваривай, пока соусъ сгуститъ. Сдѣлай гратинъ изъ куска масла коровьяго, съ прибавкою крошекъ бѣлаго хлѣба и равной доли натертаго объ терку сыру; замѣси на двухъ желткахъ; наложи сего гратину на дно блюда, на которомъ подавать, припеки надъ жаромъ; рубцы изрѣжь въ куски, шириною въ палецъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, положи на гратинъ, а вокругъ обложи полосками бѣлаго хлѣба. Въ кострюлю положи съ яицо величиною кусокъ масла коровьяго, счепоть муки, полрюмки бульіону, ложку горчицы, привари этотъ соусъ густовато, выложи на рубцы, усыпь крошками бѣлаго хлѣба, пополамъ съ тертымъ сыромъ смѣшанными, и зарумянь подъ крышкою тортной сковороды, или въ печи, чтобъ соусъ весь впитался.

Те-

Digitized by Google

Телячьи ноги, разное приготовленіе оныхъ.

Телячьи ноги ошпариваются тѣмъ же образомъ, какъ и рубцы; естьли подавать оныя натурально, дать имъ по свареніи отечь, спрыснуть солью и крупно столченымъ перцомъ, и полить уксусомъ.

Естьли подавать оныя въ *фрикасѣ куриномъ*, по свареніи разнять въ куски, положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, печерицами, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, двумя гвоздками гвоздики, приставить на огонь; бросить щепоть муки, смочить рюмкою вина бѣлаго, рюмкою бульйону, приправить солью и крупнымъ перцомъ, варить полчаса на маломъ огнѣ. Когда половина соусу уварится, пучокъ вынуть, подбить тремя желтками яичными, растертыми съ ложкою уксусу и ложкою бульйону; огустить, не давая вскипать.

Естьли подавать ноги подобіемъ рубцовъ, приготовлять оныя тѣмъ же точно образомъ, какъ сказано въ третьей Главѣ о говяжей небной части.

Телячьи ноги по Камарготову.

Отвари въ водѣ четыре ноги телячьихъ; когда поспѣютъ, выложи отечь, а по томъ положи въ кострюлю съ двумя ложками вержюсу, или вмѣсто онаго краснаго соку, кускомъ масла коровьяго, обвалянnаго въ щепотя муки, прибавь соли, крупно столченаго перцу, изрубленнаго эшалоту, рюмку бульйону и упаривай полчаса на маломъ огнѣ. Предъ подаваніемъ прибавь въ соусъ изрубленнаго анчоуса, щепоть обваренной и изрубленной петрушки; и когда соусъ будетъ еще не довольно кисль, прибавить еще вержюсу и приварить.

Телячьи ноги по Сенпенульдски.

Очистивъ четыре ноги, расплостай оныя вдоль, свяжи ниткою, и положивъ въ горшокъ съ жирнымъ бульйо-

Digitized by Google

бульѣономъ, ложкою свинаго сала, пучкомъ петрушки и цибули, рюмочкою Французской водки, двумя зубками чесноку, тремя гвоздками гвоздики, двумя листами лавровыми, тьминомъ, базиликомъ, солью, перцомъ, счепотью кишнецу, варить на маломъ огнѣ; по свареніи, когда соусу останется мало, дать въ половину остынуть, вынуть ноги, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и смочивъ тѣмъ же соусомъ, зажарить на рашпарѣ румяно. Подавать въ числѣ орсдевровъ, или въ числѣ антреме.

Телячьи ноги жареныя.

Расплостай вдоль четыре телячьихъ ноги, отвари въ водѣ бѣлой, именно кипяткомъ подбивъ двумя ложками муки, на полторы бутылки считая, и присоливъ. По свареніи маринируй съ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, солью, перцомъ, уксусомъ, чеснокомъ, эшалотомъ, петрушкою, цибулею, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Когда ноги напитаются сего вкусу, вынь оныя, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

О употребленіи телячьяго сладкаго мяса, и какъ оное приготовлять.

Идетъ оное почти во всякія рагу. Обмывъ оное въ теплой водѣ, обваривать полчетверти часа въ кипяткѣ, а по томъ класть въ рагу, какое угодно. — Подаютъ же оное и жареное на вертѣлѣ, нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, или какъ фрикандо.

Телячье сладкое мясо зеленымъ плисомъ.

Возьми отъ трехъ или четырехъ телятъ сладкое мясо, вымой въ теплой водѣ, обваривай четверть часа въ кипяткѣ, выложи по томъ въ холодную воду, сними кожицу, оставь горло; вари послѣ сего сладкое мясо съ горлами въ малой долѣ бульѣону, съ рюмкою бѣлаго вина, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ

Digitized by Google

чесноку, однимъ гвоздкомъ гвоздики, полллисткомъ лавровымъ и нѣсколькими листками базилику, солью и перцомъ. Когда поспѣютъ, соусъ процѣди сквозь сито, увари, естьли оной жидокъ, прибавь полложки вержюсу, или вмѣсто онаго лимоннаго соку, съ Грецкой орѣхъ величиною добраго коровьяго масла, обвалянаго въ мукѣ, привари соусъ въ густоту сметаны, брось въ него счепотъ обваренной и мѣлко изрубленной петрушки; выложи сладкое мясо на блюдо, облей соусомъ и подавай въ числѣ орсдевровъ, или антреме.

Телячье сладкое мясо по Лионски.

Вымой сладкое мясо отъ трехъ или четырехъ телятъ; возьми полфунта шпеку, скроши оной, и положивъ въ кострюлю, пораспусти на огнѣ, продерни симъ шпекомъ сладкое мясо поперегъ; приставь въ кострюлѣ съ булїономъ, пучкомъ петрушки и цибули; ползубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, пятью или шестью листами эстрагону, крошечкою соли, и вари полчаса; отваръ, процѣдивъ сквозь сито, слови съ онаго жиръ, приставь опять на огонь и увари въ глассъ, которымъ покрой сладкое мясо; въ кострюлю, гдѣ былъ оной глассъ, влей полрюмки булїону, двѣ ложки столовыхъ вержюсу, и отвари прикипѣвшее; послѣ подбавь съ Грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, два яичныхъ желтка, привари, не допуская вскипать, и обливъ сладкое мясо, подавай въ числѣ орсдевровъ, или антреме.

Телячье сладкое мясо съ душистыми травами.

Изруби очень мѣлко фенхелю, петрушки, цибули, маленькой зубокъ чесноку, двѣ луковки эшалоту; перетри руками всѣ сїи приправы съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, въ полъяица величиною, съ солью и крупно толченымъ перцомъ. Обварить три или четыре сладкихъ мяса телячьихъ; наткни оныя въ разныхъ мѣстахъ, чтобъ набилось въ нихъ масло, смѣшанное съ при-

Digitized by Google

приправами. Положи сладкое мясо въ кострюлю, накрой нѣсколькими ломтиками ветчиннаго сала, влей полрюмки бѣлаго вина, столько же бульѣону, вари на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось; по свареніи сними съ соуса жиръ и подавай. Когда есть кулисъ, не худо прибавить ложку онаго въ соусъ.

Телячье сладкое мясо въ коробочкахъ.

Возьми два крупныхъ телячьихъ сладкихъ мяса, или три небольшихъ, вымой въ горячей водѣ, а потомъ обваривай полчетверти часа, выложи въ холодную воду, сними кожицу, изрѣжь мясо и съ горлушками въ малые ломтики, чтобъ лучше улеглось въ бумажныхъ коробочкахъ, помаринировавъ сперва въ нихъ съ Прованскимъ масломъ, или растопленнымъ шпекомъ, петрушкою, цибулею, печерицами и луковкою эшалоту, кои должно изрубить мѣлко съ солью и крупно столченымъ перцомъ; коробочекъ сихъ потребно восемь, вымазанныхъ Прованскимъ масломъ. Приставь коробочки на рашпаръ на листѣ бумаги, вымазанной масломъ, надъ горячею золою, и держи полчаса, наблюдая, чтобъ бумага не загорѣлась. Сему можно воспрепятствовать, ударивъ по золѣ желѣзною лопаткою, когда пыль отъ оной усилится. Когда прожарится, подави въ каждую коробочку лимоннаго соку, или влей по ниточкѣ уксусу.

Телячье сладкое мясо гателетами.

Скроши четверть фунта шпеку въ тоненькіе ломтики, шириною въ палецъ, приставь на малой огонь въ кострюлѣ, пока въ половину прожарится. Два телячьихъ сладкихъ мяса, вымывъ, обваривъ, изрѣжь жеребейками, положи въ кострюлю къ салу, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, луковкою эшалотною и зубкомъ чесноку; пообжаривъ, брось счепоть муки, смочи бульѣономъ, вари полчаса, пока соусъ весь выкипитъ; естьли шпекъ будетъ не до-

Digitized by Google

вольно солонъ, присоли не много и приправь крупно столченымъ перцомъ; жиру съ соуса не снимай. Когда почти все выкипитъ, подбей четырьмя яичными сырыми желтками, привари, не давая кипѣть, чтобъ соусъ былъ столько густъ, чтобы приставалъ къ мясу; сними съ огня, и какъ въ половину остынетъ, взнижи кусочки на тонкія серебреныя спички, гателетами называемыя, или на тонкія лучинки; обмажь весь соусъ, ворочая въ немъ мясо, и обваляй оное въ крошкахъ бѣлаго хлѣба; зажарь на рашпарѣ румяно, и подавай сухое въ числѣ антреме, или орсдевровъ.

Телячье сладкое мясо жареное.

Возьми два крупныхъ телячьихъ сладкихъ мяса, вымачивай въ теплой водѣ часъ, по томъ обваривай въ кипяткѣ четверть часа, выложи въ холодную воду, и послѣ каждой кусокъ разрѣжь на трое. Положи въ кострюлю кусокъ въ полфунта куринаго масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ полрюмкою уксусу, большею рюмкою воды, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалопу и тремя или четырью цибули, счепотью крошеной петрушки, листъ лавровой, тьмину, базилику, перцу; взогрѣй, мѣшая, пока масло распустится; тогда положи сладкое мясо, и снявъ съ огня, дай мясу напитываться этимъ маринадомъ часа полтора или два; выложи по томъ мясо на салфетку отечь и оботри оное, обваляй въ мукѣ и обжарь румяно въ маслѣ. По изжареніи мясо вынь, а въ кострюлю положи петрушки, обжарь оную сухо и подавай вмѣстѣ. Всѣ маринады производятся тѣмъ же образомъ.

Телячье сладкое мясо съ рагу.

Выбравъ крупное телячье сладкое мясо, вымочи въ водѣ, и обваривъ, разрѣжь на пять или на шесть кусковъ; положи въ кострюлю съ печеницами, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, полистомъ лавровымъ, двумя гвоздками гвоздики, ползубъ-

Digitized by Google

зубкомъ чесноку; приставь на огонь, и послѣ того брось счеиоть муки; смочи рюмкою хорошаго бульіону, полрюмкою вина бѣлаго, приправь солью, крупно столченымъ перцомъ; вары на маломъ огнѣ полчаса, сними жиръ и прибавь двѣ добрыхъ ложки кулису: это рагу можетъ служить къ гарнированію всякихъ мясъ и тортовъ. Естьли готовится оное для торта, соусу надобно сдѣлать побольше. Подаютъ же это рагу и въ числѣ антреме; въ этомъ случаѣ надобно брать два телячьихъ сладкихъ мяса, и вмѣсто кулису подбивать тремя яичными желтками, разведенными сливками; жиру съ рагу тогда снимать меньше, приваривать, не давая вскипать, и приправлять для кислоты лимоннымъ сокомъ, или ниточкою уксусу.

О телячьемъ почечномъ.

По изжареніи на вертѣлѣ употребляется часть эта въ фарши: надобно мясо и почки съ саломъ изрубить, прибавить петрушки, цибули, печерицъ, особливо порознь изрубленныхъ; замѣсить фаршъ на яичномъ желткѣ и приправить въ добрый вкусъ, то есть, лучшими приправами.

Употребляется этотъ фаршъ въ жареное, торты и каннелоны, также въ рагу, въ которыя идетъ фаршъ; можно же оной класть и въ яичницу.

Почечное разными приготовленіями.

Почечное жареное ставятъ въ числѣ главныхъ блюдъ на средину стола. Жарить оное на вертѣлѣ, завернувъ въ бумагу. Подавать, вливъ подъ нее пуавradъ; или жарить, нашпековавъ сверху дробнымъ шпекомъ, и подавать съ тѣмъ же соусомъ.

Почечное телячье въ сметанѣ.

Положи часть эту въ посудину, соразмѣрную величинѣ ея, чтобъ только умѣстилась, съ полуторою бутылкою молока, добрымъ кускомъ масла коровьяго, обваляннымъ въ мукѣ, двумя зубками чесноку, четырьмя

Digitized by Google

луковками эшалоту, петрушкою, цибулею цѣлкомъ, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, четырьмя гвоздками гвоздики, двумя луковицами рѣпчатыми, солью и перцомъ; взогрѣй этотъ маринадъ, и снявъ съ огня, положи въ него почечное и дай напитываться двѣнатцать часовъ. Послѣ дай отечь и вытри, заверни въ бумагу, вымазанную масломъ коровьимъ, жарь на вертѣлѣ, и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: изрѣзавъ ломтиками двѣ луковицы, обжарь въ маслѣ коровьемъ; когда позарумянятся, брось къ нимъ счепоть муки, смочи кулисомъ, приправь солью и перцомъ, вари четверть часа, сними жиръ и процѣди сквозь сито.

Ногу заднюю приготовляютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что шпекуютъ оную крупнымъ шпекомъ.

Почечное глассированное.

Къ сему шпекуютъ оное дробнымъ шпекомъ, а глассируютъ по сказанному впереди о телячьемъ фрикандо по Мѣщански.

Почечное въ добѣ.

Приправь и задержи оное по сказанному въ Главѣ VIII объ индѣйкѣ въ добѣ. Всѣ приготовленія а ла добъ производятся тѣмъ же образомъ.

Почечное въ этуфадѣ.

Оное приготовляется какъ телячій сѣкъ между двухъ блюдъ, смотри впереди телячья ядерная часть въ коробочкѣ. Естьли подавать ее холодную, кулису класть не надобно, а соусъ уварить густо, чтобъ застылъ.

Телячья грудина разнымъ образомъ.

Оная приготовляется въ фрикасѣ куриномъ: разрѣзавъ оную въ куски, вымочи въ водѣ, обвари, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ, печерицами, брось счепоть муки, и смочивъ бульономъ, вари. По сваренiи жиръ сними, под-

Digitized by Google

подбей тремя желтками яичными, разведенными на молокѣ; приправь ниточкою лимоннаго соку, или вержюсу.

Подаютъ же оную съ капустою и дробнымъ саломъ. Грудину надобно разварить и разрѣзать. Обварить же капусты и небольшой кусокъ ветчиннаго сала, которое разрѣзать въ ломтики, а каждой подобіемъ бахрамы; по томъ все это варить вмѣстѣ съ бульіономъ, но не солить по причинѣ сала. По сваренїи мясо и капусту выложи въ чашу, въ которой подавать; съ бульіону жиръ словить, прибавить не много кулису, уварить въ густоту соуса, и приправивъ въ хорошїй вкусъ, выложить въ чашу или соусникъ на капусту, и мясо.

Можно же готовить оную въ *фрикандо*, или задерживать въ брезѣ, и подавать съ рагу изъ кончиковъ спаржи. Прилична же грудина и *съ горохомъ*. Обваривъ хрящи грудинные, разрѣзать въ куски и приставить въ кострюлѣ съ дробнымъ свѣжимъ горохомъ, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ; обжаривъ, смочить бульіонъ, приправить не много кулисомъ. Когда поспѣетъ, бросить крошечку соли и кусочикъ сахару, съ лѣсной орѣхъ величиною. Соусу не должно быть жидку.

Грудина телячья съ краснымъ соусѣ.

Разними грудину въ куски, или оставь цѣлую, и обланшируй. Сдѣлай подпалку изъ кусочка масла коровьяго съ ложкою муки; когда подпалится красно, влей стаканъ воды, но лучше бульіону, положи грудину и вари на маломъ огнѣ, приправивъ солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ и полложкою уксусу. Когда мясо поспѣетъ, съ соусу жиръ словить и уварить оной.

Всѣ другїя части телятины можно готовить съ этимъ же соусомъ; равнымъ образомъ и голубей.

Digitized by Google

Грудина телячья маринированная и жареная.

Разрѣжь оную въ куски, въ палецъ шириною; положи въ кострюлю малой кусочекъ масла коровьяго, обвалянной въ ложкѣ муки, прибавь соли, перцу, уксусу, петрушки, цибули, тьмину, лавроваго листу, базилику, три гвоздка гвоздики, луку, корней поваренныхъ и воды; взогрѣй эпотъ маринадъ, мѣшая безпрестанно, положи въ него мясо напитываться на два или на три часа. Послѣ чего вынувъ, оботри, обваляй въ мукѣ и обжарь въ маслѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. — Тѣмъ же образомъ маринируютъ цыплятъ, молодыхъ кроликовъ и проч., разнявъ въ части.

Грудинные хрящи лугосою зеленью.

Взявъ телячью грудину, разрѣжь хрящи въ куски равные, шириною въ палецъ, обвари не много въ кипяткѣ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, двумя гвоздками гвоздики, полистомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, зубкомъ чесноку, приставь на огонь, спрысни доброю счепотью муки, смочи бульёномъ, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; вари на маломъ огнѣ, пока почти весь соусъ выкипитъ, и жиру съ него сними только половину. Возьми двѣ горсти щавелю, стебельки вынь, перемой тщательно, выжми, чтобъ воды ничего не осталось, столки въ иготи мягко, выжимай крѣпко, чтобъ выдавить по крайней мѣрѣ полрюмки соку, которой процѣдивъ сквозь сито, разведи онымъ три яичныхъ желтка; подбей эпимъ соусъ, вари, не допуская кипѣть. Когда соусъ будетъ густъ, можно развести бульёномъ.

Грудина телячья съ базиликомъ.

Разними оную въ куски, шириною въ большой ручной палецъ, обвари не много въ кипяткѣ; послѣ того дова-

доваривай въ бульїонѣ съ пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, малою долею тьмину, лавроваго листу, базилику, двумя гвоздками гвоздики, солью и перцомъ; увари соусъ такъ, чтобъ оной присталъ къ мясу. Выложи мясо изъ кострюли на тарелку, чтобъ остыло; по томъ обмочи каждой кусокъ въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ, и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Таковымъ же образомъ можно готовить въ рагу остатки грудины и остатки изъ фрикасе цыплятъ и голубятъ.

Грудина чиненая.

Надобно къ сему телячью грудину съ намѣренїемъ вырѣзать, чтобъ вся кожица на оной осталась; за оную между грудины начинить какимъ угодно фаршемъ, зашить, чтобъ фаршъ не выпалъ; зажаритъ по томъ на вертѣлѣ или задержать въ брезѣ. Подавать съ какимъ угодно соусомъ или рагу съ легюмами, какъто: съ фаршемъ, лактукомъ, горохомъ, отурчиками и проч.

Грудина телячья по Нѣмецки.

Обваривъ оную въ полспѣла цѣлую, доваривать съ малою долею бульїону, полрюмкою вина бѣлаго, полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ, солью и перцомъ; по сваренїи выложить на блюдо и кожу съ боковъ заворотить, чтобъ хрящи открылись. Облить соусомъ Нѣмецкимъ, которой составляется изъ малой доли кулису, капорсовъ, анчоуса, двухъ куриныхъ вареныхъ печенокъ, петрушки обвареной, луковки эшалоту; все изрубивъ очень мѣлко, приварить не много и приправить крупно столченымъ перцомъ.

Естьли надобно соусъ попростѣе, отними не много соку, въ которомъ варилась грудина, сними жиръ, процѣди сквозь сито, приставь на огонь съ кускомъ, въ орѣхъ Грецкой величиною, масла коровьяго, обваляннымъ

Digitized by Google

нымъ въ мукѣ, и счепотью обваренной и изрубленной петрушки; привари.

Хрящи грудины телячей по Нѣмецки.

Разнявъ оные въ куски, пообварить не много въ кипяткѣ, положить въ кострюлю и варить тѣмъ же образомъ, какъ фрикасе изъ курицы; предъ подаваніемъ, сдѣлавъ фрикасейную подбивку, положить счепоть обваренной и мѣлко изрубленной петрушки.

Телячья грудина съ брезѣ.

Варить оную въ добромъ брезѣ, хорошо приправленномъ, и подавать съ соусомъ или рагу какимъ угодно.

Телячья грудина съ кулисомъ сочевичнымъ, или кулисомъ гороховымъ.

Грудину разними въ куски, въ палецъ длиною, обланшируй и вари по томъ въ добромъ бульіонѣ, съ полфунтомъ ветчиннаго сала, дробно скрошеннымъ, пучкомъ поваренныхъ травъ, зубкомъ чесноку и малою долею соли. Между тѣмъ развaривай на водѣ или въ бульіонѣ полфунта сочевицы или гороху; по развареніи протри сквозь сито; естьли употребляется горохъ, прежде протиранія онаго, должно прибавить въ него горсть отваренаго въ водѣ спинату, выжатаго по томъ и столченаго: это дѣлается для того, чтобъ горохъ вышелъ зеленѣе; протерши поуварить съ прибавкою бульіону изъ кострюли, въ которой варится грудина; положить, повременивъ, туда же грудину съ саломъ. Подавать въ чашѣ.

Телячьи котелеты по Лоиски.

Телятины бокъ разними въ котелеты, и справивъ оные по обыкновенному, нашпекуй анчоусами, шпекомъ и корнишонами, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ малою долею соли, перцу, петрушкою, цибулею, эшалотомъ; привари котелеты на маломъ огнѣ въ ихъ маринадѣ

надѣ между двухъ ломтей сала; когда поспѣютъ, подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю изрубленныхъ петрушки, цибули, эшалоту, соли, крупно столченаго перцу, двѣ малыхъ сдобныхъ булочки, перетертыхъ съ счепоткою муки, ложкою масла Прованскаго и двумя ложками бульїону; уваривъ этотъ соусъ, предъ подаванїемъ приправить лимоннымъ сокомъ.

Телячьи котелеты жареные.

Подѣлавъ изъ телячей боковины котелеты не очень долгїе, маринировать часъ съ солью, крупнымъ перцомъ, печерицами, петрушкою, цибулею, малымъ зубкомъ чесноку, масломъ коровьимъ, въ прогорячь распущеннымъ; по томъ, обмачивая и повертывая въ маринадѣ, обвалять въ мѣлко стертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба; жарить на рашпарѣ, помачивая остатками маринаду. Когда обжарятся румяно, подавать съ тонкимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ двухъ ложекъ вержюсу, съ солью и крупнымъ перцомъ. Можно подавать ихъ и безъ соусу.

Телячьи котелеты съ дробнымъ шпекомъ.

Возьми четверть фунта дробнаго шпеку, разрѣжь въ ломтики и положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, въ полъяицка куринаго величиною, пообжарь не много шпекъ, переворачивая оной временемъ, и наконецъ выложи шпекъ на тарелку. Изъ кострюли выложи половину растопившагося сала, а въ остатокъ прибавь двѣ луковицы эшалоту и счепоть петрушки изрубленныхъ, не много соли, крупнаго перцу, смочи полрюмкою бѣлаго вина и таковою же мѣрою бульїону или воды, увари, чтобъ выкипѣла половина; положи въ это котелеты съ саломъ, подбей тремя яичными желтками, разведенными двумя ложками бульїону; привари, не давая вскипать; а подавая, приправь нишочкою уксусу.

Те-

Digitized by Google

Телячьи котелеты маринированные.

Сдѣлавъ котелеты, маринируй оные два часа съ тремя ложками уксусу, стаканчикомъ воды, солью, перцомъ, двумя зубками чесноку, двумя луковками эшалоту, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, тремя двоздками гвоздики, петрушкою и цибулею; послѣ чего, давъ котелетамъ отечь, обваляй ихъ въ мукѣ; жарь въ маслѣ или салѣ, подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Естьли масло, оставшееся отъ стараго жаренья, маринадъ потребенъ не столько крѣпкой, и надобно съ онымъ уваривать котелеты, пока весь сокъ къ нимъ прикипитъ; а по томъ котелеты, обвалявъ въ мукѣ, жарить. Этотъ способъ употребляютъ рѣдко, потому что котелеты выходятъ отъ стараго масла очень темны.

Телячьи котелеты грушами.

Надобно сдѣлать котелеты очень толстые, проткнуть ихъ поперегъ и скважину эту увеличить, повертывая пальцомъ; въ эту скважину набить салпико, сдѣланнаго изъ телячьяго обваренаго сладкаго мяса, скрошенаго въ мѣлкіе жеребейки съ шпекомъ, и обвалявъ оные въ изрубленныя мѣлко петрушку, цибулю, эшалотъ и печерицы, съ солью и перцомъ, отверстія зашить, чтобъ рагу не выпало; варить въ кострюлѣ съ ломтями ветчиннаго сала, малою долею бульёну и полрюмкою бѣлаго вина. Когда поспѣютъ, выложить на блюдо ребрами вверхъ; соусъ процѣдить сквозь сито, жиръ словить, и подмѣшавъ кулису, выложить на котелеты.

Телячьи котелеты съ бумажкахъ.

Сдѣлай котелеты нѣсколько поменьше и положи на четвертинки бумаги бѣлой, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, эшалотомъ, все изрубивъ очень мѣлко, съ масломъ Прованскимъ или коровьимъ; завей бумагу около котелетовъ, выпусти

кость,

Digitized by Google

кость, вымажь бумагу снаружи масломъ; жарь на рашпарѣ надъ малымъ огнемъ, накрывъ рашпаръ вымазанною масломъ бумагою. Подавай въ бумажкахъ.

Телячьи филейки.

Возьми телятины жареной на рашпарѣ, разрѣжь въ полоски самыя тонкія, положи въ кострюлю съ петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, эшалотомъ, все изрубивъ мѣлко; прибавь соли, крупно столченаго перцу, двѣ булочки, полрюмки масла Прованскаго, приставь на огонь и мѣшай, пока ужарится и масла будетъ не видно. Подавая, подавишь лимону. Подавать должно, ни мало не мѣшкавъ, для того что соусъ постоявъ, отмаслянѣетъ.

Телячій ссѣкъ съ шлекомъ.

Возьми вырубленную изъ задней ноги телячей средину, разрѣжь оную въ куски полосками, нашпекуй саломъ, приправленнымъ солью, крупно столченымъ перцомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, эшалотомъ; возьми ветчиннаго сала изъ кругу, которое не имѣло бы никакого запаху, изрѣжь въ куски; положи въ глубокую сковороду слоями телятину и сало; уклавъ все, влей по полурюмкѣ воды и Французской водки; накрывъ, держи на горячей золѣ часа четыре или пять, и подавай какъ біофъ а ла модъ, о чемъ писано въ третьей Главѣ.

Телячій ссѣкъ съ сметаною.

Среднюю вырѣзанную отъ задней телячей ноги часть разними въ куски, величиною въ полъяица куринаго, продерни каждой кусокъ поперегъ крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ солью, пряностьми, петрушкою, цибулею, печерицами, все изрубивъ мѣлко; положи въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго, приставь на огонь, брось добрую счепоть муки, смочи бульёномъ и рюмкою вина бѣлаго; увари соусъ коротко,

Digitized by Google

ко, то есть, чтобъ мало онаго осталось; подавая, подбей тремя яичными бѣлками съ сметаною.

Хлѣбъ изъ телятины.

Возьми фунтъ телячьяго ссѣку, столько же говяжьяго почечнаго сала, изруби оныя вмѣстѣ, прибавь изрубленныхъ петрушки, цибули, эшалоту, соли, перцу, два цѣлыхъ сырыхъ яица, стаканъ сметаны; въ кострюлю или черепню постели ломтей ветчиннаго сала по дну и около стѣнъ, положи въ оное вышесказанной фаршъ. Когда случится рагу мясной или изъ легюмовъ свареной и остуженой, можно положить оной въ средину фарша; покрой ломтями и поставь въ печь. Когда испечется, вынь изъ черепни осторожно, чтобъ не разломить; сдѣлай въ срединѣ ямку, влей соусу тонкаго и нѣсколько прянаго.

Телячьи попьеты.

Нарѣжь ломтей теляшины, шириною въ два пальца, а длиною въ три, разбей оные обухомъ ножевымъ, чтобъ сдѣлались они не толще ребра рублевaго; на каждой ломть наложи фаршу изъ какого угодно мяса, или годиво, сдѣланнаго изъ телячьяго ссѣку, съ равною долею говяжьяго сала, съ малою долею петрушки, цибули и эшалоту: все это, изрубивъ дробно, замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ, съ полложкою столовою водки, съ солью и перцомъ; наложивъ сего на попьеты, скатай каждой въ трубку, обверни ломтемъ сала, и обвязавъ ниткою, жарь на вертѣлѣ, покрывъ бумагою. По изжарении обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба сверхъ сала, позарумянь надъ жаромъ, подавай съ тонкимъ соусомъ изъ жюсу, приправленнымъ въ добрый вкусъ.

Телячьи попьеты въ брезѣ.

Сдѣлавъ попьеты по вышесказанному, съ тѣмъ только различіемъ, что не завертывай оныхъ въ ветчинное сало, но устели онымъ дно кострюли, на сало уклади попьеты; смочи полрюмкою бѣлаго вина

и

и полрюмкою бульіону, спрысни не много солью и крупно столченымъ перцомъ; задерживай на маломъ огнѣ, а когда поспѣютъ, выложи на блюдо, съ соку въ кострюлѣ сними жиръ, процѣди оставшее сквозь сито и облей онымъ попьеты.

Брезоли изъ телятины.

Ломть ссѣку, изъ задней ноги поперегъ отрубленный, разрѣжь въ самые тонкіе ломтики, шириною въ палецъ, чтобъ сихъ ломтей достаточно было для блюда, на которомъ подавать; изруби очень мѣлко петрушки, цибули и эшалоту; возьми кострюлю, положи въ нее не много масла Прованскаго или коровяго, изрубленныхъ травъ, соли и крупно столченаго перцу, укладывай телятину слоями, пересыпая каждой слой тѣмижъ травами, солью и перцомъ, вливая также масла; уклавъ все, накрой ломтями ветчиннаго сала, или листомъ бѣлой бумаги, наложи на кострюлю крышку, держи полтора часа на маломъ огнѣ или на горячей золѣ. Въ половинѣ варенія влей полрюмки бѣлаго вина. Когда поспѣютъ, подавай съ сокомъ, которой будетъ въ кострюлѣ, снявъ съ онаго жиръ.

Орѣхи изъ телятины въ коробочкѣ.

Поперечной ломть телятины отъ задней ноги разрѣжь въ куски, величиною въ большой ручной палецъ, или таковой же величины какъ фрикандо; сдѣлай коробку изъ листа бумаги, величиною по количеству мяса, вымажь оную всюду снаружности коровьимъ масломъ, положи въ нее мясо съ масломъ Прованскимъ или коровьимъ, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, печерицами; изрубивъ приправы сіи мѣлко, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; поставь коробку на рашпаръ на листѣ бумаги, вымазанной масломъ; жарь надъ слабымъ жаромъ, или горячею золою, изъ опасенія, чтобъ бумага не прогорѣла; а въ случаѣ, когда жаръ усилится, ослабляй оной; прижимая

Digitized by Google

жимая золу, или жаръ угольной желѣзною лопаткою: Когда мясо прожарится съ одной стороны, переверни на другую; подавай въ коробкѣ, влившъ ништочку уксусу бѣлаго.

То же блюдо по Шантильски.

Телятину изрѣзать тѣмъ же образомъ, какъ для попьетовъ, съ тою разностою, что не накладывать фаршу, приправить оную масломъ Прованскимъ, солью, крупно столченымъ перцомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, эшалотомъ и печерицами, свернуть ломти, и взоткнувъ на спичку, привязать къ вертѣлу и жарить. Подавать съ тонкимъ соусомъ, приправленнымъ въ хорошій вкусъ.

Употребленіе телятины къ вываренію.

Къ сему идутъ ссѣки и концы заднихъ четвертей съ колѣнами телятины; вываривают изъ оныхъ множество вещей, нужныхъ въ поварнѣ, какъ-то:

Жюсъ телячій.
Ресторанъ.
Кулисъ Мѣщанской,
— — Рябцовой.
— — Бекасиной.

И всякаго роду соусы, какъ-то:

къ щукѣ.
— карпю.
— угрямъ

и другіе малые соусы новаго вкусу.

Идутъ же части сіи въ приправу разныхъ брезовъ: Въ фарши, пастеты и другія многія блюда. Колѣнныя части къ вывариванію желе для больныхъ.

Приготовленіе кулису Мѣщанскаго.

Положи въ кострюлю небольшой кусокъ ветчиннаго сала нержаваго и довольной ломть ссѣку телячьяго, по количеству извлекаемаго кулису. Послѣ положи двѣ или три луковицы, столько же поваренныхъ кор-

Digitized by Google

корней; накрывъ кострюлю, приставь на огонь небольшой, чтобы мясо удобнѣе дало изъ себя сокъ; послѣ огню прибавь, и вари, пока мясо станетъ приставать къ кострюлѣ; тогда переставь на слабой огонь и дай мясу исподоволь прикипѣть къ кострюлѣ, чтобъ сдѣлался гратинъ.

По томъ выскреби мясо съ корнями и сокомъ на тарелку; положи въ другую кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго муки по количеству дѣлаемаго кулису. Обжаривай, пока покраснѣетъ, а по томъ смочи горячимъ бульіономъ. Въ эту подпалку положи выскребенное изъ первой кострюли, вари два часа на маломъ огнѣ, по часту славливая жиръ.

Послѣ сего процѣди сквозь сито, и кулисъ готовъ къ употребленію.

Когда кулисъ хорошо сваренъ, должно оному быть цвѣту коричневаго, ни жидку, ни густу, и чтобъ не было въ немъ пригори; въ противномъ случаѣ столъ не выдетъ хорошъ.

Таковымъ образомъ дѣлаются и всякіе иные кулисы изъ другихъ мясъ, по которымъ и заимствуютъ свои названія; однако во всякой кулисъ прибавляется телятина.

Жюсъ изъ телятины дѣлается таковымъ образомъ: положи на дно кострюли нѣсколько ломтиковъ ветчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, ломтиками изрѣзанныхъ, а по сверхъ тонкихъ ломтей телятины, и упаривай на самомъ слабомъ огнѣ, пока прикипитъ мясо ко дну; смочи бульіономъ, вари полчаса; послѣ чего, процѣдивъ сквозь сито, употребляй во что угодно. — Всѣ другіе жюсы дѣлаются таковымъ же образомъ.

Ломть телятины между двухъ блюдъ.

Возьми поперечной ломть самой толстой отъ задней телячей ноги, нашпекуй оной крупнымъ шпе-

Digitized by Google

комъ, обвалянным въ мелко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, печерицахъ, зубкѣ чесноку, съ приправою соли и перцу. Положи въ кострюлю, накрой и вари въ собственномъ ея соку, съ одною луковицею и двумя поваренными корнями, на самомъ маломъ огнѣ; когда телятина дастъ изъ себя сокъ, подавай съ онымъ, снявъ жиръ; а естьли прибавить къ сему кулису, выдетъ лучше. Подавать, пригрѣвъ между двухъ блюдъ.

Телячьи фрикандо по Мѣщански.

Возьми поперечной отъ задней телячей ноги ломть, толщиною въ два пальца, нашпекуй сверху дробнымъ шпекомъ, пообвари не много въ киняткѣ, а по томъ приставь варить съ бульіономъ и полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ.

По свареніи вынь изъ кострюли мясо, а съ соку снявъ жиръ, процѣди оной сквозь сито въ другую кострюлю; уваривай, пока почти весь выкипитъ. Положи въ него телятину для заглассированія.

По заглассированіи съ шпикованной стороны, выложи на блюдо, на которомъ подавать; въ кострюлю для отваренія прикипѣвшаго влей не много кулису и еще меньше бульіону; отвѣдай соусъ, приправь, естьли нужно, въ хорошій вкусъ, и вылей подъ фрикандо.

Таковымъ образомъ приготовляются всякаго роду фрикандо.

Телячья ядерная часть съ трюфелями а ла бонфамъ.

Возьми три ядерныхъ части отъ заднихъ ногъ, обрѣжь оныя гладко, нашпекуй со всѣхъ сторонъ шпекомъ и трюфелями, обвалявъ оныя смѣшанными мелко изрубленными петрушкою, цибулею и солью; вари въ хорошемъ бульіонѣ. По свареніи съ соку сними жиръ, прибавь двѣ ложки кулису; увари этотъ соусъ, чтобъ былъ ни густъ, ни жидокъ, и подавай съ телятиною.

Желе

Digitized by Google

Желе для больныхъ.

Положи въ горшокъ курицу очищенную, выпотрошенную и сплющенную, часть отъ колѣна телятины, вѣсомъ фунта въ два, и пять фунтовъ воды; вари, снимая пѣну. По томъ переставь на самой малой огонь и вари три часа; сними жиръ, и процѣдивъ сквозь частое сито въ кострюлю, поставь въ печь съ ломтемъ свѣжаго лимону, обрѣзавъ съ онаго кожу; естьли лимону не случится, положить нѣсколько капель бѣлаго уксусу; еще четверть фунта или 32 золотника сахару, два или три зерна соли, двѣ щепоти кишнецу, малой кусочикъ корицы; вари четверть часа, положи три свѣжихъ яица, разбивъ совсѣмъ и съ скорлупами; вари, мѣшая по часту, пока желе довольно укипитъ. Процѣди сквозь смоченное полотенце, которое по смоченіи надобно гораздо выжать, чтобъ не пахло щолокомъ; сложи желе на тарелку или въ иную посуду, и застуди въ холодномъ мѣстѣ.

О приготовленіи телячей лопатки.

Оную обыкновенно подаютъ жареную сочно на вертѣлѣ, одну, или съ соусомъ пуаврадомъ.

Телячья лопатка по Мѣщански.

Положи лопашку въ глубокую сковороду съ бутылкою воды, двумя ложками уксусу, солью, крупно столченымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, двумя зубками чесноку, однимъ листомъ лавровымъ, двумя луковицами, двумя корнями пустарнаку, изрѣзанными ломтиками, тремя гвоздками гвоздики и кускомъ масла коровьяго; накрой черепню крышкою, швы обмажь тѣстомъ и поставь въ печь на три часа. Лопашку выложи на блюдо; а съ соусу снявъ жиръ, процѣди сквозь сито и вылей на лопашку.

О телячей боковинѣ.

Оная приготовляется разными способами. Разними оную въ котелеты, концы реберныхъ костей опруби;

Digitized by Google

послѣ чего жарь на рашпарѣ подобно котелетамъ бараньимъ.

Телячья боковина по Мѣщански.

Полфунта шпеку изрѣжь въ куски обыкновенные, каковыми шпекуютъ; перемѣшай оные съ изрубленными очень мѣлко петрушкою, цибулею, малымъ зубкомъ чесноку, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ: нашпекуй этимъ все филейное мѣсто; обруби низъ реберныхъ костей; положи въ черепню или небольшой горшокъ ломтей ветчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, изрѣзанныхъ ломтями, моркови и пустарнаку, также изрѣзанныхъ, на это телятину; смочи потомъ рюмкою булїону, тремя столовыми ложками Французской водки, вари на маломъ огнѣ, пока соусъ гораздо повыкипитъ, сними съ онаго жиръ и подавай съ боковиною. — Естьли подавать боковину холодную, подобїемъ біофъ а ла модъ, выложи оную на блюдо, облей соусомъ, не снимая съ онаго жиру, и застуди. Таковымъ же образомъ можно подавать и телячьи котелеты.

Телячья боковина на вертѣлѣ съ приправами.

Оправивъ боковину, нашпекуй все филейное мѣсто, положи въ чашу мариновать на три часа, съ петрушкою, цибулею, малою долею фенхелю, печерицами, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, двумя луковками эшалоту, все изрубивъ мѣлко, посыпавъ солью, крупно столченымъ перцомъ, тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ, и мало смочивъ масломъ Прованскимъ. Когда боковина напитается этимъ вкусомъ, взоткни на вертѣлъ, вылей на оную весь маринадъ, обверни бѣлою бумагою, напитанною масломъ коровьимъ, и опутавъ нитками тамъ, чтобъ ничего выпасть не могло, жарь противъ малаго огня.

По

Digitized by Google

По изжаренїи бумагу сними, очисть ножемъ всѣ приправы въ кострюлю, прибавь не много жюсу, двѣ ложки вержюсу, или краснаго соку, съ орѣхъ Грецкой величиною масла коровьяго, обваляннаго въ счепотѣ муки, не много соли и крупно столченаго перцу; приваривъ, вылей подъ боковину на блюдо. Прежде увариванїя соусу должно масло пораспустишь, и растеревъ съ нимъ яичной желтокъ, помазать верхъ боковины, усыпать хлѣбнымъ мякишемъ и позарумянить въ печи. Можно боковину подавать и безъ сего панированїя.

Телячьи котелеты въ поэлѣ.

Разрѣзать боковину по обыкновенному въ котелеты, и въ каждомъ оставить только по одному ребру. Положить въ кострюлю съ растопленнымъ шпекомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, малою долею трюфелей, солью, перцомъ, ломтемъ лимону, съ котораго кожу обрѣзать; накрыть ломтями ветчиннаго сала и задерживать на горячей золѣ. Когда поспѣютъ, вынь изъ кострюли, оботри сало, положи на блюдо, на которомъ подавать, вынь изъ кострюли ломть лимону, прибавь не много кулису, приставь на огонь, сними жиръ и вылей соусъ на котелеты.

Таковымъ образомъ приготовляютъ и другїя блюда въ поэлѣ.

Телячьи котелеты по поваренному.

Приготовь котелеты по обыкновенному; дно кострюли уклади четвертью фунта ветчиннаго сала, изрѣзаннаго ломтиками, кусочками масла коровьяго, а на это котелеты; задерживай на маломъ огнѣ въ ихъ соку, по часту переворачивая. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, на которомъ ихъ подавать, на нихъ кусочки сала. Въ сокъ, оставшїйся въ кострюлѣ, подбей три яичныхъ желтка, съ прибавкою бульону, петрушки обваренной и изрубленной, луковки эшалоту, также изрубленной; вари, пока не много начнетъ прикипать къ

Digitized by Google

кострюлѣ; приправь тогда ниточкою уксусу и не много крупно столченымъ перцомъ; выложи на котелеты. Естьли шпекъ употребляется свѣжій, надобно присолить.

Телячьи котелеты луговою зеленью.

Котелеты приготовленные положи въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, однимъ листомъ лавровымъ; приставь на огонь, брось щепоть муки, смочи бульіономъ, рюмкою бѣлаго вина, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; приваривъ, сними жиръ. Когда соусъ поспѣетъ, положи съ Грецкой орѣхъ величиною добраго масла коровьяго, обваляннаго мукою, съ доброю щепотью кервелю, обваренная и слегка прорубленнаго ножемъ; привари соусъ, а подавая, приправь лимоннымъ сокомъ, или ниточкою уксусу.

О телячьемъ мозгѣ хребетной кости.

Подаютъ оной маринированной и жареной въ маслѣ; а впрочемъ приготовляютъ по сказанному въ третьей Главѣ о говяжьихъ мозгахъ.

О приготовленіи телячьихъ хвостовъ разнымъ образомъ.

Оные приготовляютъ въ ошепотѣ, какъ хвосты говяжьи, съ тою только разницею, что легюмы класть въ одно время съ мясомъ: ибо телячье мясо слабо и легко къ развариванію.

Телячьи хвосты по Сенменульдски.

Взявъ три телячьихъ хвоста, разрѣжь каждой на двое, обвари не много въ кипяткѣ; приставь въ горшкѣ съ жирнымъ бульіономъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, двумя луковками эшалоту, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, солью, перцомъ, одною луковицею, корнемъ моркови и корнемъ пустарнаку; вари, пока поспѣютъ

ютъ хвосты и соку въ горшкѣ останется очень мало. Вынувъ хвосты, остуди; соусъ изъ горшка процѣди вмѣстѣ съ жиромъ сквозь сито: надобно, чтобъ онаго осталось съ небольшимъ полрюмки. Положи его въ кострюлю, подбей тремя желтками яичными и доброю щепотью муки, привари, чтобъ соусъ вышелъ густоватъ; обмочи въ немъ хвосты, обваляй въ мѣлко стертыхъ крошкахъ бѣлаго хлѣба, выложи на блюдо и позарумянь подъ крышкою тортной сковороды. Подавай съ соусомъ № 1. — Приготовивъ хвосты по вышесказанному, можно жарить на рашпарѣ и подавать съ тѣмъ же соусомъ.

Телячьи хвосты съ капустою и саломъ.

Возьми два телячьихъ хвоста, разрѣжь оные на двое, обваривай не много съ саломъ ветчиннымъ, надрѣзаннымъ листками. Послѣ того обваривай полкочня капусты, разнятаго на четыре грани; по четверти часномъ обвариваніи выложи въ холодную воду, выжми по томъ, вырѣжь стержни, опутай капусту нитками. Положи хвосты въ малой горшокъ съ саломъ, также опутаннымъ нитками, капустою, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, малымъ кусочкомъ мушкатнаго орѣху, смочи бульёномъ, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; вари на маломъ огнѣ, пока хвосты поспѣютъ; вынь тогда ихъ, дай отечь, оботри съ нихъ сало, выложи на блюдо между капусты, сало поклади сверху. Въ кострюлю положи кулису сколько надобно для соусу, съ малою долею масла коровьяго и соли, также крупно столченаго перцу, привари и выложи на капусту и хвосты. Естьли кулису не случится, возьми не много отвару, въ которомъ варилась капуста, процѣди сквозь сито, и жиръ слевивъ, положи въ кострюлю съ малою долею масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, привари на огнѣ. Естьли подавать въ соусникѣ, соусу должно класть больше.

Digitized by Google

Приготовляютъ же телячьи хвосты въ брезѣ тѣмъ же образомъ, какъ говяжій языкъ; смотри Гл. III; и съ разными рагу изъ легюмовъ.

Блюдо, кострюля называемое.

Фунтъ пшена Сарацинскаго развари въ маломъ горшечкѣ съ бульіономъ и растопленнымъ шпекомъ; когда почти поспѣетъ, сдѣлается густо и напитано жиромъ, наложи онаго на дно блюда, толщиною на два ребра рублевыхъ; блюдо должно быть вытерпливающее огонь, на примѣръ серебреное или фаянсовое. На пшено положи какого угодно мяса, или разныхъ мясъ смѣшавъ; мяса должны быть задержаны въ хорошемъ брезѣ и приправлены въ хорошій вкусъ. Накрой мясо остатками пшена, такъ чтобъ ничего онаго было не видно; сгладь ножемъ, поставь блюдо на горячую золу, накрой кровлею тортной сковороды съ жаромъ, чтобъ пшено зарумянилось. Подавая, наклони блюдо, чтобъ жиръ постекъ. Естьли угодно, можно подпустить подъ это кушанье маленькой соусъ. — Въ это блюдо можно употреблять остатки отъ стола всякихъ рагу; но чтобъ соусъ въ нихъ не былъ жидокъ.

Риссоли.

Риссоли можно дѣлать изъ всякихъ роду фаршей, каковые употребляются въ малые пастетцы. Можно же дѣлать ихъ изъ остатковъ жаренаго на вертѣлѣ, которое скрошить въ кусочки, въ горохъ величиною, обжарить съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, рубленными петрушкою и цибулею, бросить счепоть муки, смочить не много бульіономъ, солью, крупно столченымъ перцомъ, уварить соусъ до сгущенія, и чтобъ оной прикипѣлъ къ мясу, остудить; сдѣлать тѣсто изъ муки, съ малою долею масла коровьяго, водою и солью; перевалявъ, раскатать оное скалкою тонко; накласть приготовленнаго мяса кучками, въ нѣкоторомъ одна отъ другой разстоянiи, смочить тѣсто вокругъ

Digitized by Google

кругъ мяса, наложить такой же тонкой тѣстяной листъ, слегка смоченной; придавить по краямъ и промежкамъ пальцами, чтобъ слиплись; послѣ чего разрѣзать порознь, обжарить въ маслѣ румяно и подавать въ числѣ орсдевровъ. — Можно оные дѣлать изъ остатковъ крошева.

Аши или крошево изъ мясъ разнаго роду.

Возьми какихъ угодно мясъ отъ четвероногихъ, птицъ домовыхъ или дикихъ, жареныхъ на вертѣлѣ, разныхъ, смѣшавъ, естьли одного роду недостаточно, скроши очень мѣлко. Въ кострюлю положи кусокъ масла коровьяго, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули и двѣ луковки эшалотныхъ; обжарь на огнѣ, сирысни счепотью муки, смочи полрюмкою бульёну, полрюмкою жюсу, приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; вари четверть часа, положи послѣ мясо, привари, не давая вскипать, изъ опасенія, чтобъ мясо не затвердѣло; а естьли съ намѣреніемъ надобно варить, когда мясо твердое, должно оному дать кипѣть, державъ полчаса на маломъ огнѣ, прибавить не много кулису для огущенія соусу: естьли же кулису не случится, положи двѣ счепоти мѣлко стертыхъ корокъ бѣлаго хлѣба. Къ украшенію сего блюда надобно оное обкладывать кусочками бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ, подобно какъ што дѣлаютъ со спинатомъ.

ГЛАВА VI.

О свининѣ и употребленіи оной.

Свинина имѣетъ вкусъ очень пріятной; однако въ поварняхъ много объ ней говорятъ, но мало употребляютъ свѣжую, потому что она очень питательна, тяжела для желудка и приключаетъ поносъ.

Digitized by Google

Поелику всѣ части свиньи употребительны, сдѣлаю я малое описанїе приготовленїю мяса ея для тѣхъ, кои не опасаются сея пищи.

О свиной головѣ.

Оная приготовляется подобїемъ головы вепревой.

Опаливъ оную надъ жаркимъ огнемъ, тереть сильно кускомъ кирпича, а по томъ выскребать ножемъ. По вычищенїи выбрать половину костей, не портивъ кожи, нашпековать во внутрь крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ солью, смѣшанными пряностьми, изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и чеснокомъ. Обвернуть въ чистую ветошку, обвязать ниткою и варить въ добромъ брезѣ, составленномъ изъ бульїону, краснаго вина, полнаго пучка поваренныхъ травъ, луковицъ, корней, соли и перцу. По сваренїи застудить въ брезѣ; ставить въ числѣ антреме на средину стола.

Еще подаютъ оную баллономъ.

Объ ушахъ, языкѣ и ногахъ свиныхъ.

Уши задерживаются въ брезѣ по вышесказанному объ головѣ; послѣ чего надобно оныя панировать и обжарить на рашпарѣ; подавать сухїя.

Крошатъ же оныя полосками тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ Гл. III о говяжей небной части, и также приготовляютъ. Впрочемъ хороши онѣ соленыя и копченыя.

Языкъ, задержавъ въ брезѣ, подаютъ съ соусомъ пряным; но лучше оный соленый и копченый.

Ноги приготовляются подобно ушамъ.

О потрохѣ, подгеревкѣ, здорѣ и кишкахъ.

Изъ кишокъ приготовляютъ разнаго роду калбасы, андулїи, т. е. кровяныя калбасы и социски.

Потрохъ, заключающїй въ себѣ легкое, печень и прочее, приготовляется по сказанному въ Главѣ предшедшей о потрохѣ телячьемъ.

Под-

Digitized by Google

Подчеревокъ идетъ въ дѣланіе или вытапливаніе сала для жаренія, также въ социски и многіе фарши.

Здоръ употребляютъ къ завершыванію фаршей и другихъ вещей, называемыхъ въ крепинѣ.

Сало свиное идетъ въ шпекъ, и составляетъ какъ свѣжее, а паче соленое, необходимую вещь въ поварнѣ.

О ветчинѣ, какъ оную приготовлять?

Употребляются къ сему окорока и лопатки; надобно оныя солить и коптить.

Къ сему надобно сдѣлать разсолъ изъ соли и селитры, съ разными душистыми травами, какъ-то: тьминомъ, базиликомъ, маіораномъ, шалфеею, лавровымъ листомъ и можжевеловыми ягодами, а развести оной водою пополамъ съ дрождями винограднаго вина; всѣмъ приправамъ дать помокнуть въ разсолѣ сутки; по томъ разсолъ процѣдивъ, положить въ него ветчину на пятнатцать дней.

Послѣ сего времени, вынувъ изъ разсолу, дать отечь и, вытеревъ, повѣсить коптить.

По выкопченіи къ сбереженію впрокъ смочить виноградными дрождями и уксусомъ, а по томъ засыпать золою.

Когда ветчину варить, надобно негодное очистить, не трогая кожи; вымачивать въ водѣ два или три дни, въ разсужденіи того, какъ стара ветчина, и какъ скоро можетъ вымокнуть; завернуть въ чистую ветошку и положить въ пространной горшокъ, влить пять фунтовъ воды и столько же вина краснаго, положить корней повареныхъ, луковицъ, большой пучокъ разныхъ поваренныхъ травъ; варить пять или шесть часовъ на маломъ огнѣ.

По свареніи остудить въ отварѣ; вынуть и снять осторожно кожу, не повредивъ сала; усыпать сверху мѣлко изрубленною петрушкою, не много перцомъ, послѣ пшеничнымъ сухаремъ, и прижарить раскаленною желѣзною лопашкою, чтобъ растаявшее сало су-

Digitized by Google

сухарь напитало, и оный бы позарумянился. Подавать холодную на салфеткѣ въ числѣ главныхъ блюдъ.

Естьли окорока ветчины свѣжаго соленья и малы, можно жарить ихъ на вертѣлѣ, и подавать горячіе или холодные въ числѣ антреме, или подачь между главныхъ блюдъ. Къ жаренію ветчину должно вымачивать больше, нежели къ отвариванію.

О грудинѣ, спинкѣ и боковинѣ свиныхъ.

Грудину солятъ въ числѣ мѣлкихъ частей; спинку и боковину употребляютъ въ котелетахъ, или жарятъ на вертѣлѣ, а по томъ подаютъ съ соусомъ горчичнымъ, или съ рагу луковнымъ.

Котелеты свиные свѣжіе въ рагу.

Боковину свѣжины, разнявъ въ котелеты, варить съ малою долею булїону, полнымъ пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Взявъ телячьяго сладкаго мяса, обварить оное, изрѣзать крупными жеребейками, положить въ кострюлю съ печерицами, нѣсколькими печенками птичьими, малою долею масла коровьяго, и обжарить; бросить добрую счепоть муки, смочить рюмкою бѣлаго вина, рюмкою булїону и такою мѣрою жюсу, сколько нужно къ подцвѣченію рагу; положить соли, крупно столченаго перцу, пучокъ петрушки и цибули, ползубка чесноку, два гвоздка гвоздики; уваривъ соусъ, выложить на котелеты. — Можно и котелеты обжаривать тѣмъ же образомъ какъ рагу; когда въ половину поспѣютъ, положить сладкое мясо, печенки и печерицы съ тѣми же приправами.

Какимъ образомъ солить свиныя мѣлкія части?

Всѣ малыя части разнимаемой свиной туши къ сему способны; но спинка считается лучшею. Разнявъ оную въ куски желаемой величины, взять толченой соли, на пятнатцать фунтовъ мяса считая фунтъ соли;

Digitized by Google

соли; натереть оною мясо отвсюду и класть въ посудину; наполнивъ, закрыть плотно, опасаясь, чтобъ не завѣтрѣла; а чрезъ пять или шесть дней можно ветчину эту употреблять. Естьли солить впрокъ, надобно соли класть больше; однакожъ, чѣмъ свѣжѣе это соленое, тѣмъ вкуснѣе оное бываетъ. Употребляютъ части сіи въ гороховое пуре, рагу капустное, рагу съ лещюмами, пуре сочевичное и пуре изъ разныхъ поваренныхъ корней. Во всѣ сіи приготовленія соли класть не должно, но еще въ случаѣ, когда мясо это будетъ слишкомъ солоно, надобно оное вымачивать прежде варенія въ теплой водѣ, сколько за нужное окажется.

Какъ приготовлять шлекъ и сало для жаренья?

Вырѣзать полосами спинное сало, оставляя на немъ мяса сколько возможно меньше; покласть на доски въ погребъ, натереть солью всюду, употребляя фунтъ толченой соли на шесть фунтовъ сала; по натереніи складывать полосы мясомъ къ мясу. Наложить на полосы доски и на оныя гнетъ, чтобъ сало сгнелось плотнѣе. Держать въ соли по крайней мѣрѣ двѣ недѣли; послѣ чего вывѣсить въ сухомъ мѣстѣ.

Сало для жаренія дѣлается изъ подчеревковъ. Ободравъ съ оныхъ кожу, изрѣзать въ мѣлкіе кусочки, положить въ котелъ съ приличнымъ количествомъ воды, луковицею, натыканною гвоздикою, растапливать на самомъ слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ шквары, кои не распускаются, начнутъ зарумяниваться; тогда, снявъ съ огня, дать остыть въ половину, воду слить, а сало, склавъ въ горшки, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Калбасы свиныя.

Изрубивъ луку, варить съ малою долею воды и свинымъ подчеревочнымъ саломъ; когда все развариться и останется только сало, тогда взявъ такого же сала, скрошить оное жеребейками, положить къ разваренному

съ

Digitized by Google

съ лукомъ салу, прибавить три доли крови свиной, а четвертую сметаны; приправить солью, смѣшанными пряностьми, перемѣшать руками и начинивать этимъ кишки, разрѣзанныя въ части приличной мѣры для калбасъ. Кишки начинивать не должно туго, ни очень полно, чтобъ послѣ во время варенія не лопнули. Каждую калбасу съ обоихъ концовъ завязать. Послѣ сего варить въ кипящей водѣ четверть часа; по сваренїи вынимать уполовникомъ, накалывать булавкою, и естьли кровь не выступаетъ, а только жиръ, значитъ, что поспѣли. Остудивъ, жарятъ сїи калбасы на рашпарѣ въ то время уже, когда употреблять.

Таковымъ образомъ чинятъ калбасы и изъ вепревыхъ кишокъ.

Калбаса бѣлая по Мѣщански.

Приставь на огонь полбутылки хорошаго молока, вари, брось въ него послѣ добрую горсть крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, какъ распустится, пропусти сквозь сито; вари опять, по часту мѣшая, а особливо подъ конецъ, пока мякишь впитаетъ въ себя все молоко; тогда снявъ съ огня, остуди. Скроши дробными жеребейками полдюжины луковицъ, и съ кусочкомъ масла коровьяго обжаривай на слабомъ огнѣ, пока зарумянящся. По томъ возьми полфунта свинаго подчеревочнаго сала, изруби и смѣшай съ лукомъ; снявъ съ огня, положи туда же разваренной мякишь съ шестью яичными желтками, и стаканъ свѣжей сметаны; вымѣшай, приправивъ солью и сбитнемъ лучшихъ пряностей. Кишки разрѣжь въ куски желаемой длины, вымывъ оныя прежде начисто; начинивай вышесказанною смѣсью, оставляя четвертую долю порожжаго мѣста, и на концахъ завяжи. По начиненїи отваривай въ водѣ и клади въ нее калбасы, когда она сильно закипитъ; къ сваренїю потребно не больше четверти часа. Спѣлость калбасъ узнать можно проткнутїемъ булавкою: естьли въ скважинку сїю выступитъ только

Digitized by Google

ко жиръ, тогда осторожно вынимая калбасы уполовникомъ, клади въ холодную воду; послѣ, давъ отечь, жарь на рашпарѣ въ бумажныхъ коробочкахъ и подавай горячія.

Какимъ образомъ приготовлять безъ калбасъ кровь телячью, свиную и ягнячью?

Скроши луку маленькими жеребейками, обжаривай на угляхъ въ маслѣ коровьемъ, или свиномъ салѣ, чтобъ лукъ довольно жирностію напитался: тогда положи къ нему кровь, и мѣшая, держи на огнѣ, пока сдѣлается какъ яичница; приправь солью и перцомъ. Естьли это кушанье бываетъ не таково казисто, какъ кровяныя калбасы, по крайней мѣрѣ вкусъ онаго одинаковъ.

Какимъ образомъ дѣлать всякаго роду цервеласы?

Обыкновенно берутъ къ сему свиное мясо, самое мягкое и проросшее жиромъ. Естьли употреблять къ сему иное мясо, на примѣръ телятину, зайца и проч., надобно напитать оное жирностію, обжаривая въ салѣ. Возьми мяса, сколько надобно по числу дѣлаемыхъ калбасъ, изрубивъ оное, смѣшай съ малою долею петрушки и цибули скрошенныхъ, приправь солью и сбитнемъ пряностей. Отбери кишокъ свиныхъ желаемой величины, начини вышесказаннымъ и завяжи съ обоихъ концовъ; повѣсь коптить на два дни; послѣ того вари два или три часа въ бульіонѣ безъ соли. — Естьли дѣлать цервеласы луковые, возьми количество луковицъ размѣрное мясу, опредѣленному для калбасъ, изруби и обжарь въ растопленномъ шпекѣ, или свѣжемъ свиномъ салѣ; когда четверть сала выкипитъ, положи изрубленное мясо, а впрочемъ поступай по вышеписанному. — Когда дѣлать цервеласы съ трюфелями, изруби желаемое оныхъ количество, не обжаривай; впрочемъ же поступай по вышесказанному.

Какъ

Digitized by Google

Какъ дѣлать всякаго роду социски?

Возьми свинаго мяса, въ которомъ была бы большая половина жиру, изруби съ петрушкою и цибулею, приправь солью и сбитнемъ пряностей; начини этимъ кишки телячьи или свиныя, перевяжи социски желаемой длины; можно сообщать имъ желаемой вкусъ, на примѣръ прибавкою трюфелей, или эшалоту. Трюфели надобно изрубить съ мясомъ; эшалоту надобно класть не много, чтобъ не заглушилъ другаго вкусу. Социски идутъ въ разныя блюда; жарятъ оныя на рашпарѣ. Социски плоскія дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что начинку кладутъ не въ кишки, а въ свиной сдоръ или сальникъ.

Андуліи изъ свинины.

Взявъ жирныхъ свиныхъ кишокъ, вымытыхъ начисто, разрѣжь въ куски желаемой величины, каковымъ быть андуліямъ. Мочи въ водѣ съ подмѣсью въ оную четвертой доли уксусу, тьмину, лавроваго листу, базилику, чтобъ отбить кишечной запахъ. Часть сихъ кишокъ изрѣжь въ полоски, въ такія же полоски подчеревочнаго сала и свинаго мяса; смѣшавъ, приправь солью и сбитнемъ пряностей, подмѣшай не много анису, а по томъ начини кишки, оставивъ въ каждой треть порожжаго мѣста, изъ опасенія, чтобъ въ варенїи не лопнули, естьли будутъ полны начинены; начинивъ, надобно съ концовъ завязать. Отваривать ихъ въ водѣ пополамъ съ молокомъ и прибавкою соли, тьмину, лавроваго листу, базилику и малаго куска свинаго сала для напитанія. По сваренїи дать остынуть въ отварѣ. Для стола жарить ихъ на рашпарѣ и подавать въ числѣ орсдевровъ или поддачь.

Ветчина цинкаратомъ.

Нарѣжь ветчины самыми тонкими ломтиками, положи въ кострюлю съ ветчиннымъ саломъ, приставь

на

Digitized by Google

на малой огонь, и когда ломтики прожарятся, выложи ихъ на блюдо; въ кострюлю влей не много воды, ниточку уксусу, положи крупно столченаго перцу, и мѣшая ложкою, увари, а по томъ выливъ на ломтики, подавай.

О поросенкѣ.

Поросенка жарятъ на вертѣлѣ.

Обваривъ и сложивъ онаго, надрѣжь понемногу кожу на головѣ, лопаткахъ и окорочкахъ, чтобъ оная во время жаренія не трескалась. Производя жареніе, потирай изсуха Прованскимъ масломъ, чтобъ кожа вышла хруска. Подавать на столъ прямо съ вертѣла; инако кожа отмякнетъ и потеряетъ вкусъ.

Поросенокъ въ четвертинахъ по Дульетову.

Вопервыхъ сдѣлай хорошій бульйонъ изъ говядины, изъ ноги шелятины, съ двумя студенными ногами, пучкомъ петрушки и цибули, двумя зубками чесноку, тремя гвоздками гвоздики, половиною мушкатнаго орѣшку, прибавивъ луковицъ и кореньевъ; когда мясо уварится, процѣди бульйонъ сквозь сито; положи поросенка въ посудину, размѣрную его величинѣ, съ четырьмя крупными раками и процѣженнымъ бульйономъ; прибавь стакана полтора вина бѣлаго, соли, крупнаго перцу; вари полтора часа. Послѣ отваръ процѣди сквозь сито, сними съ онаго жиръ и поставь на печь, чтобы отстоялся какъ желе, съ прибавкою половины отъ кожи очищеннаго лимону и шесть яичныхъ бѣлковъ съ ихъ скорлупами. Когда отваръ отстоится и погустѣетъ, процѣди сквозь салфетку. Положи сваренаго поросенка въ посудину, въ которой бы онъ могъ улечься, раковъ подъ него и вѣточекъ зеленой петрушки; вылей на это процѣженной отваръ и застуди. Когда выложить на блюдо, обмочи посудину въ горячую воду и выпрокинь на постланную салфетку.

Digitized by Google

Поросенокъ въ бланкетѣ.

Возьми остатковъ отъ подаваннаго жаренаго поросенка, изрѣжь оные въ тоненькія полоски. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, въ половину яица куринаго величиною, съ печерицами, изрѣзанными въ тоненькія полоски, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, двумя гвоздками гвоздики, половиною листка лавроваго, съ прибавкою тьмину и базилику; присыпавъ на огонь, брось счепотку муки, смочи рюмкою бѣлаго вина и рюмкою бульіону; приправь солью, крупнымъ перцомъ и вари на жару, пока укипитъ полорина. Вынь тогда пучокъ, положи полоски мяса и взогрѣй; не допуская вскипѣть. Подбей наконецъ тремя яичными желтками, разведенными съ двумя столовыми ложками верjюсу и столько же бульіону, привари не много, не давая вскипѣть, и подавай съ огня.

Поросенокъ въ галантинѣ.

Обваривъ онаго, выбери изъ него всѣ кости, распростай по томъ на салфеткѣ и наложи добрымъ мяснымъ фаршемъ, приправленнымъ въ хорошій вкусъ, толщиною въ ребро рублевое; на фаршъ наложи слой ветчиннаго сала и свѣжаго свинаго сала, шкфелей, желтокъ яица, сваренаго въ густую. все это изрѣзавъ полосками, сверхъ накрой еще нѣсколько фаршемъ. Скатай по томъ поросенка въ трубку съ осторожностію, чтобъ не перемѣшать кусковъ; обверни его ломтями ветчиннаго сала, а по томъ въ ситку, т. е. изъ волосъ дѣлаемое полотно, свяжи крѣпко ниткою и вари три часа въ бульіонѣ, смѣшанномъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ, солью, крупнымъ перцомъ, кореньями, луковицами, съ большимъ пучкомъ петрушки, цибули и эшалоту, зубкомъ чесноку, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; по сваренiи дай остынуть въ его отварѣ и подавай холоднаго въ числѣ

Digitized by Google

числѣ антреме. — Всякïе галантины или студени дѣлаются таковымъ же образомъ.

Поросенокъ по Лïонски.

Обваривъ и вычистивъ онаго, выбери изъ него кости на чисто, кромѣ головы и ногъ. Сдѣлай фаршъ таковымъ образомъ: положи въ кострюлю Шампанскую бутылку хорошаго молока; когда вскипитъ, положи въ него полфунта мякишу бѣлаго хлѣба и вари, пока хлѣбъ все молоко въ себя втянетъ и сдѣлается гуща; подъ конецъ сего варенïя мѣшай тщательно, чтобъ не пригорѣло; дай остынуть. Возьми поперечной ломть задней ноги телятины, вѣсомъ въ фунтъ, столько же говяжьяго сала, сруби оныя имѣстѣ, смѣшай съ этимъ развареной мякишь; прибавь петрушки, цибули, двѣ луковки эшалоту, печерицъ, все изрубивъ очень дробно; приправь солью и перцомъ; положи четыре яица цѣлыхъ съ бѣлками и желтками, поросячью печенку, изрѣзанную жеребейками, и съ нее величиною сырой ветчины; смѣшай это все и начини поросенка. Зашей онаго, и оправя, какъ бы жарить на вертѣлѣ, обверни въ ветчинное сало и въ салфетку, а по томъ вари по сказанному выше о поросенкѣ въ галантинѣ. Подавай на салфеткѣ въ числѣ антреме.

Поросенокъ въ пирогѣ холодномъ.

Какъ оной дѣлается, смотри въ Главѣ XIV.

Сыръ изъ свинины.

Возьми свиную голову, хорошо очищенную, выбери изъ оной кости начисто, чтобъ осталось мясо и сало; изрѣжь оное въ полоски тонкïя, мясо и сало порознь на разныя блюда, расклавъ слоемъ. Уши также изрѣжь въ полоски, приправь съ обѣихъ сторонъ мѣлкою солью, крупнымъ перцомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, шестью гвоздками гвоздики, двумя счепотьми кишнецу, половиною мушкатнаго орѣшку, все скрошивъ очень мѣлко; два зубка

Digitized by Google

чесноку, четыре луковки эшалотныхъ, также изрубленныхъ мѣлко, полгорсти листковъ травы петрушки. Положи кожу, слупленную съ головы, въ кострюлю круглую, уклади полоски мяса, смачивая не много уксусомъ, съ прибавкою нѣсколькихъ ломтиковъ ветчины и посыпая листами петрушки. Уклади таковыми слоями все, сшей кожу, сдавливая какъ кошелекъ. Обверни ветошкою и стяни ниткою. Этотъ сыръ положи въ горшокъ, величиною точно по мѣрѣ его, и вари часовъ шесть или семь въ бульїонѣ, съ бутылкою бѣлаго вина, лукорицами, кореньями, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ. Когда сварится, дай осякнуть и положи въ посудину круглую, точно по величинѣ сыру сего пространствомъ, наложи дощечку и тяжелой грузъ, чтобы слегся и принялъ форму, какую вамъ угодно; держать подъ грузомъ, пока остынетъ. Подаютъ этотъ сыръ въ числѣ большихъ блюдъ антреме.

ГЛАВА VII.

Объ ягненкѣ.

Хотя ягненокъ не доставляетъ отмѣннаго вкусу мяса въ поварнѣ: ибо неусовершившееся еще мясо не имѣетъ настоящаго своего соку; однако упомянется здѣсь о различныхъ приготовленїяхъ изъ онаго.

Потрохъ ягнячїй по Мѣщански.

Подъ названїемъ потроха заключается голова, печень, сердце, легкое и ноги.

Обери съ челюстей и морды мясо, выполощи въ водѣ и съ прочимъ потрохомъ, изрѣзавъ въ куски, опусти на часокъ въ кипятокъ и вари на маломъ огнѣ въ бульїонѣ, съ прибавкою кусочка масла коровьяго, пучка полнаго поваренныхъ травъ, соли и перцу.

По

Digitized by Google

По свареніи разотри три желтка яичныхъ въ малой долѣ молока, привари этотъ соусъ, пусти въ него ниточку уксусу или вержюсу. Положи голову на блюдо, вскрой мозгъ, обложи вокругъ сваренымъ потрохомъ и облей соусомъ.

Ягнячья голова въ разныхъ приготовленіяхъ.

Взявъ двѣ головы ягнячьихъ съ шеями, ошними челюсти и морду; обваривъ въ кипяткѣ, вари въ бѣломъ брезѣ по сказанному о телячьихъ ушахъ въ Главѣ V.

Или: положи въ горшокъ съ булїономъ большой пучокъ поваренныхъ шравъ, солью, перцомъ, кореньями, луковицами, вержюсомъ зернистымъ, или половиною лимону, изрѣзаннаго въ ломтики. Когда головки сварятся, вскрой мозги и положи на блюдо, на которомъ подавать; подавай, обливъ какимъ угодно соусомъ, на примѣръ Испанскимъ, равиготнымъ, или пуавродомъ, или называемымъ плисъ зеленой.

Или просто: возьми булїону, въ которомъ онѣ варились, наблюдая, чтобъ оной не былъ слишкомъ солонъ, разотри на ономъ три желтка яичныхъ, брось щепоть рубленой петрушки, привари и облей этимъ головки.

Вмѣсто соусу можно употребить рагу трюфельной, или салпико.

Варятъ же ягнячьи головки и въ супѣ, съ бѣлою подпалкою.

Ягнячья четверть какъ подается?

Передняя четверть съ лопаткою считается вкуснѣйшею четверти задней. Подаютъ оную обыкновенно жареную.

Можно же подавать оную въ фрикандо по сказанному въ Главѣ V о фрикандо телячьемъ по Мѣщански.

Къ гласированію оной захвати глассу изъ кострюли затылкомъ ложки и размазывай.

Digitized by Google

Подаютъ же оную въ фрикандо съ рагу спинатнымъ; или задержавъ въ брезѣ съ рагу изъ корнишоновъ.

Или, подаютъ по Англински, передѣлавъ въ котелеты и зажаривъ на рашпарѣ.

Остатокъ четвертины жарить на вертѣлѣ; когда остынетъ, сдѣлать изъ ней соусъ аши и окласть котелетами вокругъ.

Остатки жареной четверти обобравъ, изрѣзать въ полоски и приготовить по нижеписанному въ бланкетѣ, или въ бегамель.

Полоски или филейки ягнячьи съ бланкетѣ.

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, печерицъ изрѣзанныхъ въ полоски, полной пучокъ травъ, приставь на огонь, брось счепоть муки, смочи булiономъ и вари, пока жижа вся выкипитъ.

Тогда положи полоски ягнятины жареной, изрѣзанныя очень тонко, три желтка яичныхъ, разстертыхъ съ малою долею молока, привари, не допуская вскипѣть, приправь въ хорошiй вкусъ. Подавая, пусти ниточку вержюсу или уксусу.

Полоски ягнячьи бегамелемъ.

Бегамель называется не иное что, какъ сметана, увариваемая до густоты соуса, при чемъ безпрестанно надобно мѣшать, чтобъ не свернулась въ комочки.

Подавая, положить въ нее полоски, взогрѣть, не допуская вскипать, приправить и подавать. — Филейки изъ всякаго мяса въ бегамелѣ приготовляются такимъ же образомъ.

О ягнячей задней четверти.

Оная обыкновенно жарится на вертѣлѣ. Или, нафаршировавъ оную, задерживаютъ въ брезѣ и подаютъ съ рагу спинатнымъ.

Остатки жареной обрѣзываютъ полосками и подаютъ по вышесказанному въ бланкетѣ, или бегамелемъ.

Уло-

Digitized by Google

Употребленіе ягнячьяго сладкаго мяса.

Оное подаютъ по сказанному въ Главѣ V о телячьемъ сладкомъ мясѣ.

Ягнячьи ноги въ гратинѣ.

Задерживай въ добромъ брезѣ дюжину ногъ ягнячьихъ, съ осмнатцатью или двацатью малыхъ бѣлыхъ луковицъ. Сдѣлай не много гратину изъ мякишу хлѣбнаго, съ малою долею сыру, на терку стертаго, кускомъ масла коровьяго и тремя яичными желтками; вымѣшай и намажь этимъ дно блюда, на которомъ подавать. Поставь это блюдо на горячую золу, чтобъ припекалось. На этотъ гратинъ выложи ноги и луковицы, припеки еще не много; слей жиръ и подавай, обливъ хорошимъ бѣлымъ соусомъ.

Языки ягнячьи, ноги и хвосты приготовляютъ еще тѣмъ же образомъ, какъ бараньи.

ГЛАВА VIII.

О птицахъ вообще.

Довольно уже я распространился о мясахъ четвероногихъ скотовъ, чтобы подать наставленіе о различномъ оныхъ приготовленіи. Время теперь приступить къ мясамъ деликатнѣйшимъ.

Я начну съ куръ, по тому что мясо ихъ лучшее для здоровья, питательнѣе и легче для желудка. Онѣ составляютъ первую мясную пищу, даваемую больнымъ.

Всякую птицу должно тотчасъ осчипать, какъ скоро оная убита будетъ. Не должно для осчипыванія опускать оную въ кипятокъ; осчипываютъ птицу сухую. Потрошатъ оную по опаленіи на ней пеньковъ надъ горящимъ жаромъ, поворачивая такъ, чтобъ нигдѣ пеньковъ не осталось. Потрошеніе производит-

Digitized by Google

ся такъ: распороть кожу на шеѣ сзади, вынуть осторожно зобъ. Послѣ подъ кастрецомъ запустить палецъ, и поворачивая онымъ изогнувши, поотдѣлить внутреннія: это облегчитъ выпотрашиваніе. Послѣ прибавивъ скважину, вынуть кишки, печень и пупокъ осторожно, чтобы не прорвать птицу. Надобно остерегаться, чтобъ не прорвать желчи, и чтобъ оной не осталося внутри. Всякаго роду птицы опаливаются и потрошатся тѣмъ же образомъ. Птицъ, въ жареніе назначенныхъ, опаливать не должно: выпотрошивъ оныхъ по вышесказанному, поворотить надъ жаромъ, вытереть ветошкою и нашпековать какъ угодно.

О различномъ приготовленіи куръ и цыплятъ.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Возьми двухъ цыплятъ, довольно уже мясистыхъ, осчипи, опали и выпотроши; разними на части и положи въ теплую воду, чтобъ кровь стекла. Положи туда же и печенки, вынувъ осторожно желчь. Пучки разпори, чтобъ вычистить находящееся въ нихъ. Съ ногъ, которыя для отпаренія роговатой кожи надобно положить на рашпаръ, обрѣзать когти. Къ головкамъ оставить половину шеи. Когда довольно вымокнутъ, откинь на рѣшето осякнуть. Положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучокъ петрушки и цибули, одинъ листъ лавровой, не много тьмину, базилику, два гвоздка гвоздики, печерицъ и ломтикъ ветчины. Ужаривай на добромъ огнѣ, пока жижа почти вся выкипитъ; тогда брось щепоть муки и смочи не много горячею водою, приправь солью, крупнымъ перцомъ и поувари не много соусъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною или молокомъ; привари, не допуская вскипѣть, чтобъ соусъ не створожился. Приправь лимоннымъ сокомъ или ниточкою уксусу. Положи цыплятъ въ соусникъ, мѣлочь по срединѣ, а вокругъ

ноги

Digitized by Google

ноги и крыла, и облей соусомъ; тутъ же выложи и печерицы. Естьли надобно, чтобъ соусъ вышелъ бѣлѣе, сними съ цыплятъ кожу прежде разниманія оныхъ на части.

Можно подавать ихъ и въ красномъ соусѣ, съ донушками артишоковъ, въ половину сваренными. Цыплятъ разнять на части, приставить на огонь съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ и кусками артишоковъ; брось щепотъ муки, смочи бульёномъ, малою долею жюсу и полрюмкою вина бѣлаго. Вари на маломъ огнѣ и жиръ сними.

Когда цыплята поспѣютъ, подавай съ немногимъ соусомъ, приправя солью.

Можно же подавать цыплятъ и въ фрикандо по сказанному о фрикандо изъ телятины, въ Главѣ V.

Фрикасе изъ цыплятъ по Бурдоски.

Это фрикасе дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и предшедшее, съ тѣмъ только отличіемъ, что по выложеніи на блюдо панируются бѣлымъ хлѣбомъ. На мякишь бѣлаго хлѣба положи по куску масла коровьяго, съ горошину величиною, зарумянь на крышкѣ тортной сковороды, или въ печи. Подавай горячее. Этотъ способъ хорошъ къ маскированію фрикасе, подаваннаго уже на столъ.

Цыплята по Татарски.

Осчипавъ и выпотрошивъ, пообжарь на огнѣ и разними пополамъ. Понадломи не много косточки и маринируй въ растопленномъ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; приправь солью, перцомъ. Обмочивъ въ этомъ маринадѣ, обваляй въ хлѣбномъ мякишѣ, пообжарь надъ жаромъ и подавай сухихъ, или съ легкимъ соусомъ жидкимъ.

Digitized by Google

Цыплята съ коробочкахъ.

Взявъ двухъ цыплятъ, осчипи, выпотроши и сложи по обыкновенному, оставивъ крылья цѣлыя, и поспѣющь цыплятъ. Маринируй ихъ съ петрушкою, цибулею, шалотомъ, чеснокомъ цѣлыми зубками, масломъ Прованскимъ, солью и крупнымъ перцомъ. Сдѣлай изъ бумаги коробку, положи въ нее цыплятъ со всѣмъ маринадомъ, накрой ломтиками ветчиннаго сала и бумагою; ужаривай на рашпарѣ, или крышкѣ тортной сковороды. Когда поспѣютъ, сними приправы и ломти сала. Подавай въ коробочкахъ, смочивъ лимоннымъ сокомъ. — Можно же цыплятъ вынувъ изъ коробочекъ, подавать съ какимъ угодно соусомъ.

Цыплята съ цвѣтною капустою.

Возьми двухъ среднихъ цыплятъ, способныхъ къ жаренію на вертѣлѣ. Осчипавъ и выпотрошивъ, отдѣли желчь отъ печенокъ, изруби ихъ, смѣшавъ съ кусочкомъ масла, петрушкою, цибулею рубленными, приправь солью и перцомъ. Начини этотъ фаршъ въ средину цыплятъ; согни онымъ ноги, обжарь нѣсколько въ кострюлѣ съ малою долею масла коровьяго, или свинаго сала. Обверни ветчиннымъ саломъ и бумагою и жарь на вертѣлѣ. Зажаривъ, положи на блюдо, на которомъ оныхъ подавать, обложи вокругъ цвѣтною капустою свареною и отекшею; капусту варить въ водѣ съ солью и кусочкомъ масла коровьяго. Облей сверху соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулису, котораго взять съ полъяица куринаго, приправить солью и крупнымъ перцомъ; приварить, не давая вскипать.

Цыплята а ла поэль.

Осчипавъ и опаливъ двухъ среднихъ цыплятъ, разплостай оныхъ на двое по хлупи, выпотроши и обжаривай въ кострюлѣ съ кусочкомъ масла коровьяго, зубкомъ чесноку, двумя луковками шалоту, печерицами,

Digitized by Google

ми, петрушкою и цибулею. Всѣ мѣлко изрубивъ, брось счепоть муки, смочи рюмкою вина бѣлаго и рюмкою бульйону, приправь солью, перцомъ; увари соусъ коротко, и снявъ жиръ, подавай.

Цыплята съ сыромъ.

Осчипи и опали двухъ цыплятъ, выпотроши, согни имъ ноги за кожу; разрѣжь не много по спинѣ и сплющи обухомъ ножевымъ; пообжарь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ; смочи полрюмкою вина бѣлаго и полрюмкою бульйону; положи петрушки и цибули, ползубка чесноку, два гвоздка гвоздики, полписта лавроваго, тьмину, базилику, не много соли и крупнаго перцу; упаривай часъ на слабомъ огонькѣ, чтобъ только перебиралось. Послѣ сего цыплятъ вынь, а въ соусъ положи съ орѣхъ Грецкой Чухонскаго масла, обвалянnаго въ мукѣ, привари на огнѣ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на дно онаго часть сего соусу, а на соусъ посынь горстку тертаго сыру; на сыръ положи цыплятъ, на нихъ вылей остатки соусу и посынь еще горсткою сыру; приставь блюдо на жаръ между двухъ крышекъ тортной сковороды. Когда зарумянится и соусу больше видно не будетъ, подавай горячее. Естьли сыръ очень солонъ, не надобно класть соли въ соусъ.

Цыплята съ эстрагономъ.

Отваривай въ водѣ съ полчетверти часа добрую счепоть листовъ эстрагонныхъ, выложи по томъ въ холодную воду, и выжавъ, изруби мѣлко. Осчипи и приготовь по обыкновенію двухъ цыплятъ. Печонки вынь, изруби, и съ кусочкомъ масла коровьяго, четвертою долею изрубленнаго эстрагону, солью и перцомъ смѣшавъ, начини въ цыплятъ. Сложивъ оныхъ, пообжарь въ кострюлѣ въ маслѣ коровьемъ, или салѣ.

Послѣ, наложивъ имъ на хлупь по ломтику сала ветчиннаго и обвернувъ бумагою, жарь на вертелѣ.

Когда

Digitized by Google

Когда поспѣютъ, положи остатокъ изрубленнаго эстрагону въ кострюлю съ кускомъ масла, въ два орѣха Грецкихъ величиною, обвалянным въ счепоткѣ муки, двумя желтками яичными, полрюмкою жюсу, двумя ложками бульїону, ниточкою уксусу, приправивъ солью и перцомъ; уваря соусъ, не давая вскипать, чтобъ яица не сварились. Облей этимъ цыплятъ.

Цыплята по матросски.

Очисти дюжину малыхъ бѣлыхъ луковокъ, отваривай оныя полчаса въ кипящей водѣ; вынувъ, выложи въ холодную воду, чтобъ слупилась первая кожа. Изрѣжь двѣ среднихъ моркови и одинъ корень пустарнаку въ куски, округли оные. Положи въ кострюлю кусочекъ масла съ двумя счепотьми муки; мѣшая, обжарь, пока покраснѣетъ въ коричной цвѣтъ; смочи рюмкою бѣлаго вина, рюмкою бульїону, положи корни, луковицы, пучокъ петрушки и цибули, ползубка чесноку, два гвоздка гвоздики, одинъ листъ лавровой, тьмину, базилику, соли и крупнаго перцу; вари на слабомъ огонькѣ полчаса. Послѣ возьми одного крупнаго цыпленка, или двухъ маленькихъ, оправивъ по обыкновенному, разними на четверо, положи въ соусъ, туда же шейки, печенки и лапки, держи на слабомъ огонькѣ часъ. По сваренїи, когда соусу останется мало, сними жиръ, положи изрубленнаго анчоуса и счепоть капорсовъ. Подавай съ огня.

Цыплята по садовнически.

Выпотроши двухъ среднихъ цыплятъ; лапки ихъ распарь, чтобъ содрать кожу, обрѣжь ногти, сложи ноги, пообжарь и разними каждаго на двое; посплющи и маринируй часъ въ горячемъ маслѣ коровьемъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, печерицами и крупнымъ перцомъ. Пообмочи цыплятъ въ маринадѣ и обваляй въ мякишѣ тертомъ бѣлаго хлѣба. Обжаривай на рашпарѣ, поливая остатками

ми

Digitized by Google

ми маринаду. Когда зарумянятся, подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ малой доли жюсу, съ тремя ложками вержюсу, солью, перцомъ, малою долею рубленой петрушки и двумя желтками. Привари, не давая вскипѣть.

Цыплята съ кервелемъ.

Положи въ кострюлю кусочикъ масла, съ двумя корнями пустарнаку, изрѣзанными въ листки накось, двумя или тремя луковицами, изрѣзанными ломтиками, большимъ зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, однимъ листомъ лавровымъ, съ прибавкою тьмину и базилику. Ужаривай на средственномъ огнѣ, чтобъ позарумянилось, влей тогда по рюмкѣ бѣлаго вина и бульіону, вари на маломъ огнѣ, пока укипитъ половина; процѣди сквозь сито. Положи въ кострюлю съ кускомъ масла, въ полъяица куринаго величиною, доброю счепотью муки, двумя счепотьми мѣлко изрубленнаго кервелю, привари этотъ соусъ и облей онымъ цыплятъ, зажаренныхъ на вертѣлѣ.

Цыплята о ревель.

Осчипи и выпотроши двухъ цыплятъ. Печонки ихъ изруби съ кусочкомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, двумя листами эстрагону, двумя или тремя вѣтками кервелю; приправь солью и перцомъ; начини этимъ цыплятъ, и сложивъ, пообжарь въ маслѣ коровьемъ или салѣ. Жарь оныхъ на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Въ масло, въ которомъ въ кострюлѣ обжариваны цыплята, положи два скрошенныхъ корня пустарнаку, двѣ луковицы кружками, зубокъ чесноку, два гвоздка гвоздики, листъ лавровой, тьмину и базилику, и обжарь не румяно; влей по рюмкѣ бѣлаго вина и бульіону; поваривъ полчаса на маломъ огнѣ, процѣди сквозь сито. Возьми травъ салатныхъ, какъ то: эстрагону, чебору, кервелю, цивету и крессу, каждаго по содержанію силы его, чтобъ всего не было больше по-

Digitized by Google

полугорсти; изруби очень мѣлко, положи въ соусъ и дай напитываться полчаса на горячей золѣ; потри это сквозь сито съ соусомъ, положи въ него съ Грецкой орѣхъ или съ два масла коровьяго, обвалянаго въ доброй счепоти муки, приправь солью и перцомъ. Привари, не давая вскипѣть, и облей этимъ цыплятъ.

Цыплята съ вержюсомъ зернистымъ.

Опаливъ и выпотрошивъ цыплятъ, начини печенками ихъ, изрубленными съ масломъ коровьимъ, петрушкою и цибулею, изрубленными особливо, и приправивъ солью и перцомъ. По томъ зажарь на вертѣлѣ. Положи въ кострюлю не много масла коровьяго, съ двумя луковицами, зубкомъ чесноку, петрушкою, цибулею, морковью, корнемъ пустарнаку, двумя гвоздками гвоздики, обжарь до румяности. Брось добрую счепоть муки, смочи рюмкою бульйону, и дай выкипѣть до половины; процѣди сквозь сито. Возьми добрую горсть вержюсу зернистаго, выбери сѣмячки, пообвари не много въ кипяткѣ, откинь на сито осякнуть; положи въ соусъ съ двумя желтками яичными, привари, не давая вскипѣть и мѣшая безпрестанно. Какъ скоро послустѣетъ, вылей на цыплятъ и отпускай на столъ.

Цыплята по Гиблотову.

Разними оныхъ на части и положи въ кострюлю вмѣстѣ съ ихъ потрохомъ, печеницами, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, половиною листка лавроваго, съ прибавкою тьмину, базилику, двухъ гвоздковъ гвоздики, малымъ кусочкомъ масла коровьяго; приставь на огонь, брось счепоть муки, влей по рюмкѣ вина бѣлаго, бульйону и жюсу, сколько нужно для подцвѣченія; приправь солью и крупнымъ перцомъ. Уварь соусъ корошко.

Цы-

Digitized by Google

Цыплята съ горохомъ.

Разнявъ цыплятъ на части, положи въ кострюлю съ фунтомъ дробнаго гороху, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули; пообжарь на огнѣ, брось добрую щепоть муки, смочи жюсомъ пополамъ съ бульёномъ, увари, чтобъ гораздо повыкипѣло. Присолить предъ шѣмъ, какъ на столъ отпускать; прибавь, естьли угодно, сахару.

Цыплята гателетами.

Возьми цыплятъ жареныхъ остатки отъ стола; разними въ кусочки и нанижи на гателеты, то есть спички серебряныя или деревянныя; обмочи въ яицо взбитое, приправь солью, перцомъ, рубленными петрушкою и цибулею, обваляй въ бѣлой хлѣбъ, смочи масломъ коровьимъ или деревяннымъ, обжарь на рашпарѣ, помачивая масломъ. Подавай сухія, или съ тонкимъ соусомъ.

Цыплята маринированные.

Разнявъ оныхъ на части, маринируй по сказанному въ Главѣ V объ маринированіи телячей грудинки.

Цыплята съ хлѣбомъ.

Надобно выбрать изъ нихъ кости, не прорвавъ кожи, начинить ихъ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, обвязать ниткою, поокруглить, обвернуть въ сало ветчинное и чистую вешшку; варить въ бѣломъ винѣ, смѣшанномъ съ добрымъ бульёномъ и полнымъ пучкомъ повареннымъ травъ. Подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Цыплята по Сенменульдски.

Осчипавъ и выпотрошивъ оныхъ, сложи ихъ ноги за кожу, положи въ кострюлю, съ кускомъ масла коровьяго, рюмкою бѣлаго вина, солью, перцомъ крупнымъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, шьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя

Digitized by Google

мя гвоздками гвоздики; ужаривай на маломъ огнѣ, чтобъ весь соусъ облипъ около цыплятъ; обмочи оныхъ по томъ въ яицо взбитое, обваляй въ хлѣбномъ мякишѣ; обмочи еще въ маслѣ коровьемъ и еще обваляй въ хлѣбъ. Зажарь на рашпарѣ румяно и подавай сухихъ, или съ тонкимъ соусомъ, нѣсколько пряным.

О приготовленіи цыплятъ откормленныхъ.

Оные приготовляются по вышеписанному, но обыкновенно оныхъ жарятъ. Это производится съ обвертываніемъ въ ломти сала, или съ шпекованіемъ, какъ кому по вкусу. Въ пору ли они прожарились, можно узнать по виду и по пальцу. Естьли отъ подавленія въ ногу пальцомъ они мягки, значитъ, что поспѣли, и пора ихъ снять съ огня. — По цвѣту, когда онъ ни очень блѣденъ, ни слишкомъ румянъ.

Всякаго роду жареное въ спѣлости своей опредѣляется по тѣмъ же признакамъ, и только потребно время, больше или меньше держать на огнѣ, въ разсужденіи твердости мясъ.

Весь свѣтъ знаетъ, какъ жарить мяса на вертѣлѣ; но мало людей успѣваетъ подавать оныя въ надлежащемъ степени жаренія; а сіе крайне наблюдать должно: ибо отъ сего зависитъ часть доброты мясъ.

Цыплята жареные на вертѣлѣ различнымъ образомъ.

Опаливъ оныхъ надъ полымемъ, выпотрошить; положить внутрь ихъ не много ветчиннаго сала, на терку стертаго, и печонки цыплячей, срубленныя съ петрушкою, цибулею и самою малою долею соли; зашей ниткою, чтобъ эта начинка не выпала. Пообжарь нѣсколько въ кострюлѣ съ саломъ, снимаемымъ съ горшковъ, послѣ дожаривай на вертѣлѣ обвернувъ саломъ и бумагою. Не должно припускать ихъ къ великому

Digitized by Google

кому жару, чтобъ слишкомъ не пошемнѣли, для того что жареныхъ цыплятъ должно подавать бѣлыхъ.

Жареныхъ цыплятъ можно подавать съ какимъ угодно соусомъ.

Какъ то:

Съ соусомъ равиготнымъ.
— — Испанскимъ.
— — Султанскимъ.
— — Нѣмецкимъ.
— — Англинскимъ.
— — Карпевымъ.

Съ соусомъ бѣлымъ съ капорсами и анчоусами.
— — Италіанскимъ.
— — Яичнымъ.
— — Пряным.
— — Королевинымъ.

Или съ рагу разнаго роду, какъ то:

Съ трюфельнымъ.
— опеночнымъ.
— сморчковымъ.
— луковымъ
— печеночнымъ.
— корнишоннымъ.

Съ огуречнымъ.
— кардовымъ.
— раковымъ.
— фисташечнымъ.
— устричнымъ.

Цыплята съ хлѣбными корками.

Возьми одного крупнаго цыпленка, или двухъ, по величинѣ приготовляемаго блюда. Сдѣлай фаршъ изъ ихъ печенки; начинивъ и обвернувъ ветчинным салом и бумагою, жарь на вертѣлѣ. По изжаренiи подавай съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: возьми не много масла Провансkаго, обжарь въ оном корокъ бѣлаго хлѣба. Вынь корки и дай отечь; а въ масло положи двѣ луковицы, изрѣзанные полосками. Когда почти прожарятся, прибавь петрушки, цибули, эшалоту, печенку птичью, все мѣлко изрубивъ; смочи рюмкою вина бѣлаго и ложкою кулису. Слови жиръ, приправь солью и крупно столченым перцомъ; уваривай на слабомъ огнѣ четверть часа. Подавай соусъ съ цыплятами, оклавъ корки вокругъ.

Digitized by Google

О употребленіи куръ и пѣтуховъ.

Оныя очень способны къ варенію добраго бульіону и мяснаго желе для больныхъ, съ прибавкою малой доли телятины. — Хороши же оныя къ приготовленію добраго консому и къ приправѣ разныхъ соусовъ и рагу.

О ИНДѢЙКАХЪ и ЦЫПЛЯТАХЪ ИНДѢЙСКИХЪ.

Индѣекъ жарятъ на вертѣлѣ, нашпековавъ или обвернувъ ломтями сала, а особливо жирныхъ.

Остатки жареныхъ куръ подавай холодные и въ разныхъ приготовленіяхъ.

Изрѣзавъ остатки сіи въ полоски, подавай въ бланкетѣ по сказанному въ VII Главѣ объ ягненкѣ въ бланкетѣ.

Ноги подаютъ поджареныя на рашпарѣ съ соусомъ Робертовымъ. — Иногда бегамелемъ по сказанному объ ягненкѣ въ бегамелѣ.

Когда угодно подать цыпленка Индѣйскаго въ числѣ главныхъ блюдъ, зажаритъ онаго на вертѣлѣ, по вышесказанному о цыпляхъ жареныхъ приготовивъ, и подать съ какимъ угодно соусомъ или рагу.

Ноги индѣйскія съ сметаною.

Когда употребить ноги жареной индѣйки, отъ стола оставшейся, оныхъ шпековать не надобно; а есть-ли сырыя, нашпековать крупнымъ шпекомъ насквозь и приготовить по Сенменульдски слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю масла коровьяго кусокъ, въ куриное яицо величиною, обвалявъ въ полложкѣ муки крупичатой, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, тремя гвоздками гвоздики, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, двумя счепотьми кишнецу, стаканомъ сметаны; приставь на огонь, пока вскипитъ, положи

Digitized by Google

ложи тогда индѣичьи ноги и вари на маломъ огнѣ. Когда сдѣлаются подъ пальцомъ мягки, вынь и дай отечь. Возьми сала, обмочи въ него ноги, тотчасъ обваляй въ тертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и обжарь надъ жаромъ на рашпарѣ, помазывая остатками сала. Положи въ кострюлю полрюмки жюсу, съ двумя ложками вержюсу, приправь солью и крупнымъ перцомъ, привари, и выливъ на блюдо, положи ноги.

Индѣйка а ла лоэль.

Осчипавъ и опаливъ оную, посплющи хлупь. Положи лапы ея въ кострюлю съ коровьимъ масломъ или растопленнымъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, счепоткою чесноку, все изрубивъ мѣлко; поужаривъ и приправивъ солью и крупнымъ перцомъ, переложи въ другую кострюлю къ индѣйкѣ, у которой накрой хлупь ломтями ветчиннаго сала; смочи рюмкою бѣлаго вина и рюмкою бульйону, держи на слабомъ огонькѣ; послѣ словивъ жиръ, огусти соусъ малою долею кулису.

Цыплята и пуларды приготовляются тѣмъ же образомъ.

Индѣйка въ галантинѣ.

Выпотрошивъ индѣйку, выбери изъ оной всѣ кости и поступай по сказанному въ VI Главѣ о поросенкѣ въ галантинѣ.

Индѣйка балономъ.

Выбери изъ оной всѣ кости, не прорвавъ кожи, выбери все мясо, изрѣжь оное въ полоски, а впрочемъ поступай по сказанному въ VI Главѣ о сырѣ изъ свинины. — Естьли подавать оную, въ числѣ главныхъ блюдъ, вынь еще горячую и подавай съ хорошимъ соусомъ.

Индѣйка скатанная.

Разнять индѣйку вдоль на двое, выбрать на чисто всѣ кости, и на всякую половину положивъ хорошаго фар-

Digitized by Google

шу, скатай въ трубку, свяжи нитками, и обвернувъ ломтями сала, вари съ рюмкою вина, рюмкою бульёну, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, малою долею тьмину лавроваго листу, базилику, соли, перцу, двумя луковицами, изрѣзанными въ ломти, корнемъ моркови и пустарнаку. По сваренїи слови съ соусу жиръ, процѣди соусъ сквозь сито и огусти прибавкою малой доли кулису. Облей этимъ свершки.

Вмѣсто сего соусу можно употребить другой, или рагу какой угодно.

Потрохъ индѣичїй съ фрикасѣ бѣломъ или красномъ.

Возьми потрохъ отъ одной или двухъ индѣекъ, какъ то: папоротки крылъ, лапы, шейки, печенку, пупокъ; обваривъ и очистивъ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базилькомъ, печерицами, пообжарь это и брось счепотъ муки, смочи водою или бульёномъ; приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари, чтобъ соусъ гораздо повыкипѣлъ. Когда подавать, вынь пучокъ травъ, подбей время яичными желтками, привари, не давая вскипать; положи ниточку уксусу или вержюсу. — Ежьли дѣлать фрикасе красное, положивъ луку, смочить бульёномъ пополамъ съ жюсомъ, уваритъ больше. Ежьли потрохъ подавать съ горохомъ, послѣдній надобно обжарить съ добрымъ кускомъ масла, обваляннаго въ мукѣ, смочить бульёномъ пополамъ съ жусомъ и уварить гораздо.

О разномъ приготовленїи старыхъ индѣекъ.

Подаютъ оныхъ въ душономъ приготовленїи. Къ сему ощипавъ и выпотрошивъ, сложи ей ноги за кожу; опали надъ головнею; нашпекуй крупнымъ шпекомъ,

Digitized by Google

комъ, приправленнымъ солью, перцомъ и рубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ.

Положи въ горшокъ приличной величины, съ стаканомъ бѣлаго вина, булїономъ, кореньями, луковицами, пучкомъ полнымъ травъ, солью и перцомъ. Вари накрывши на маломъ огнѣ. — Когда поспѣетъ, сокъ изъ горшка процѣди сквозь сито и увари въ глассъ; поостудивъ, обмажь онымъ индѣйку, а остатки глассу положи во внутрь. — Подавать эту индѣйку на салфеткѣ, усыпанной петрушкою.

Можно подавать индѣйку въ числѣ главныхъ блюдъ подобїемъ брезолей, фрикандо, или по Мѣщански между двухъ блюдъ, какъ телячью ядерную часть.

Ноги индѣичьи съ приборомъ.

Обвари въ кипяткѣ телячьяго сладкаго мяса, изрѣжь оное крупными жеребейками, положи къ нимъ много печерицъ, также жеребейками скрошенныхъ; нашаляй оныя въ тертомъ ветчинномъ салѣ и мѣлко порубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, базиликѣ и эшалотѣ, спрыснувъ солью и перцомъ, и смѣшавъ съ двумя яичными желтками. Возьми двѣ индѣичьихъ ноги сырыхъ, чисто осчипанныхъ, выбери изъ нихъ кости начисто, кромѣ концовъ цѣвокъ ножныхъ. Внутрь ногъ набей онаго сладкаго мяса съ приправами; зашей, чтобъ ничего не могло выпасть, и задерживай въ маломъ брезѣ, положивъ по рюмкѣ бѣлаго вина и булїону, пучокъ петрушки и цибули, не много соли, накрой ломтями ветчиннаго сала и вари на маломъ огнѣ, пока поспѣютъ и соку останется мало. Сними тогда жиръ, ломти и пучокъ, подбей двумя ложками кулису; а когда онаго нѣтъ, положи съ Грецкой орѣхъ масла коровьяго, обваляннаго въ счепоткѣ муки и малой долѣ обваренной и изрубленной петрушки; привари. Подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ, или нѣкою вержюсу.

Digitized by Google

Индѣйка съ эскалопѣ.

Индѣйку, у которой отняты ноги для вышеписаннаго приготовленія, съ оставшими крылами и хлупью употреби въ эскалопъ. Памятная кость приготовляется особливо. Остатокъ крыла и хлупь обери, изрѣжь въ полоски очень тонкія и укладывай въ кострюлю слоями; каждый слой приправляй петрушкою, цибулею, ѳшалотомъ, базиликомъ, печерицами, очень мѣлко изрубленными, солью, крупнымъ перцомъ и малою долею масла Прованскаго; накрой ломтиками ветчиннаго сала; задерживай на горячей золѣ; въ половинѣ варенія влей рюмку бѣлаго вина, довари, слови жиръ; приправь соусъ двумя ложками кулису, когда оной есть, и лимоннымъ сокомъ, или ниточкою верхюсу.

Крыла индѣйки съ дробными луковками и сыромъ.

Возьми шесть или восемь крылъ; очистивъ по надлежащему, положи въ кострюлю съ пучкомъ петрушки и цибули, двумя гвоздками гвоздики, полистомъ лавровымъ, малою долею базилику, влей по рюмкѣ вина бѣлаго и бульіону, вари полчаса на маломъ огнѣ; послѣ положи дюжину дробныхъ луковицъ, кои варены четверть часа въ кипяткѣ и облуплены, приправь солью и перцомъ, крупно столченымъ; доверши варенїе и выложи крыла осякнуть. Соусъ процѣди сквозь сито и увари, естьли оной очень жидокъ; положи въ него кусокъ масла коровьяго съ Грецкой орѣхъ, обвалянной съ щепотью муки, и привари. Возьми блюдо, на которомъ подавать, влей въ него не много соусу и посыпь полгорстью сыру Швейцарскаго стертаго, выложи крыла и между оныхъ луковки, вылей остатки соусу и накрой все стертымъ сыромъ. Поставь блюдо надъ отдушникомъ горна очаговаго, чтобъ исподоволь прѣло, пока соусъ почти весь выкипитъ; зару-

Digitized by Google

зарумянь сверху раскаленною желѣзною лопаткою, или подъ крышкою тортной сковороды. Подавай съ огня.

Крыла съ фрикасѣ цыплячьемъ.

Очищенныя крыла еще обварить и въ приготовленіи поступать по сказанному въ началѣ этой Главы о фрикасѣ изъ цыплятъ.

Крыла съ фрикандо.

Возьми десятокъ или двѣнатцать крылъ индѣичьихъ, или пятнатцать пулардныхъ; вычистивъ по надлежащему, нашпекуй оныя дробнымъ шпекомъ; подержи не много въ кипяткѣ, а по томъ приготовляй по сказанному въ Главѣ V о телячьихъ фрикандо по Мѣщански.

Крыла по Ислански.

Очистивъ оныя, положить въ кострюлю на ломотки ветчиннаго сала, съ двумя ложками масла Прованскаго, рюмкою бѣлаго вина, рюмкою бульіону, пучкомъ петрушки и цибули, двумя зубками чесноку, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя гвоздками гвоздики, солью, крупнымъ перцомъ, двумя счепотьми жишнецу. По сваренїи пропустить соусъ сквозь сито, словить жиръ и огустить подбавкою малой доли кулису. Вытри крыла полотенцомъ, и обливъ соусомъ, подавай.

Крыла съ мателю, т. е. по матросски.

Сдѣлай легкую красную подпалку изъ ложки муки съ коровьимъ масломъ, смочи стаканомъ бѣлаго вина и стакономъ бульіону; вари въ этомъ крыла съ пучкомъ петрушки и цибули, двумя зубками чесноку, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя гвоздками гвоздики, солью и крупнымъ перцомъ. Въ половинѣ варенїя прибавь по меньшей мѣрѣ дюжину дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, обвариванныхъ въ кипяткѣ четверть часа и облупленныхъ. Нарѣжь мякишу бѣлаго хлѣба кружками, въ рубль величиною, по-

Digitized by Google

пообжарь румяно въ коровьемъ маслѣ. Когда сокъ въ соусѣ повыкипитъ, брось цѣлкомъ счепотъ капорсовъ. Выложи крыла въ соусникъ, хлѣбъ вокругъ оныхъ и посверхъ, и облей соусомъ.

Крыла въ пурѣ зеленомъ.

Вари оныя въ небольшомъ количествѣ бульѣону, съ полнымъ пучкомъ травъ, солью и перцомъ, съ прибавкою ветчиннаго сала, ежели угодно. Развеливай въ бульѣонѣ полфунта гороху, съ травою цибули и петрушки; протри это пуре сквозь сито. Прибавь въ пуре бульѣону, въ которомъ варились крыла, для вкусу. Подавать это подобіемъ супу; а потому пуре должно быть ни очень жидко, ни густо.

Крыла въ пурѣ сочевичномъ.

Это блюдо приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и вышеписанное пуре зеленое, но изъ сочевицы; а петрушки и цибули въ него не употребляютъ.

Крыла съ дробными луковками.

Сдѣлай рагу изъ дробныхъ луковокъ по нижеобъясненному. Приставь крыла въ кострюлѣ съ малою долею бульѣону, полнымъ пучкомъ травъ, солью, крупнымъ перцомъ и вари. Послѣ сними жиръ и отваръ сквозь сито пропусти въ рагу луковое для огущенія. Подавай крыла и луковицы, обливъ этимъ соусомъ.

Крыла съ виномъ Шампанскимъ.

Положи въ кострюлю ломтей телятины, на нихъ крыла, накрой ломотками ветчиннаго сала; прибавь полной пучокъ травъ, соли, крупнаго перцу, рюмку вина Шампанскаго, полрюмки добраго бульѣону; вари на маломъ огонькѣ. Когда поспѣютъ, положи двѣ ложки кулису въ соусъ, сними жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, облей крыла по вышерпіи оныхъ полотенцемъ.

Та-

Digitized by Google

Таковымъ образомъ свареныя крыла безъ вина можно подавать съ какимъ угодно соусомъ, или рагу.

Крыла по Сенменульдски.

Вари оныя съ рюмкою бульіону, полрюмкою вина бѣлаго, полнымъ пучкомъ травъ, солью, крупнымъ перцомъ. По сваренїи на маломъ огонькѣ, дай облипнуть всему соусу около крылъ, какъ бы глассируя; выложи остынуть, смочи слегка масломъ Прованскимъ, обваляй мякишемъ бѣлаго хлѣба, по обваляніи еще смочи масломъ Прованскимъ, обжарь на рашпарѣ румяно; подавай безъ соусу, или когда угодно съ тонкимъ соусомъ, приправленнымъ въ хорошій вкусъ.

Самыя же крыла сіи можно жарить, съ тою только разнотою, что вмѣсто смачиванія масломъ, обмочить ихъ въ яицо взбитое, и обвалявъ въ хлѣбѣ, жарить въ маслѣ. Можно къ сему употребить крыла, оставшіяся отъ стола.

Задерживая крыла въ легкомъ брезѣ съ солью, можешь сокъ, отъ того получаемой, употреблять къ приправѣ соусовъ и рагу.

О индѣйскихъ лапахъ.

Оныя задерживаютъ въ брезѣ по сказанному въ началѣ Главы третіи о говяжьемъ языкѣ съ хорошею приправою.

Когда сварятся и остынутъ, обмочи въ жиръ ихъ отвара, обваляй въ хлѣбныя крошки и зажарь на рашпарѣ румяно. Подавай сухія въ числѣ антреме.

Естьли угодно оныя жарить, надобно омочить въ яицо взбитое, обвалять въ мякишѣ хлѣбномъ, зажарить въ маслѣ румяно и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Кладутъ около сихъ ногъ и фаршъ вокругъ.

Индѣйка хлѣбомъ.

Выбери изъ индѣйки кости начисто, опаливъ оную прежде надъ пламенемъ.

Digitized by Google

По выбранiи костей начини внутрь сырымъ рагу, составленнымъ изъ печенокъ, печерицъ, дробнаго шпеку, все скрошивъ дробными жеребейками; обваляй въ смѣси соли, лучшихъ пряностей, рубленыхъ петрушки и цибули; зашей и справь индѣйку подобiемъ хлѣба. Наложи на хлупь ломтиковъ сала и обверни кускомъ ситки, или волосянки.

Вари въ горшкѣ, величиною точно по индѣйкѣ, въ добромъ бульiонѣ, съ рюмкою вина бѣлаго и пучкомъ поваренныхъ травъ.

По свареniи вынь изъ горшка и содержи такъ, чтобъ не остыла. Отваръ снявъ съ онаго, жиръ вылей изъ горшка въ кострюлю, увари до сгущенiя, прибавь въ него двѣ ложки кулису. Разверни индѣйку, сними съ ней ломти сала, пооботри полотенцемъ и подавай, обливъ этимъ соусомъ.

О курахъ перловыхъ, инако Американскими называемыхъ.

Оныхъ приготовляютъ тѣмъ же образомъ, какъ пулардъ. Или нашпековавъ, жарятъ на вертѣлѣ.

О ПУЛАРДѢ и КАПЛУНѢ.

Пуларду обыкновеннѣе употребляютъ къ жаренiю. Весною, когда есть ключевой крессъ, обкладываютъ оную всю, спрыскиваютъ солью и уксусомъ. — Всѣ нижеписанныя приготовленiя относятся и до каплуна.

Печенки пулардъ, каплуновъ, индѣекъ и крупныхъ цыплятъ идутъ во многiе рагу и къ дѣланiю особливыхъ блюдъ.

Оныя обвернувъ въ ломотки сала и обвалявъ въ хлѣбный мякишь, по зажареniи на вертѣлѣ, подаютъ съ соусомъ Бахическимъ.

Или, положивъ въ коробочку, сдѣланную изъ бумаги и вымазанную деревяннымъ лучшимъ масломъ, ужа-

Digitized by Google

ужаривать въ ихъ собственномъ соку съ петрушкою, цибулею и печерицами; все изрубивъ мѣлко, накрыть ломтиками ветчиннаго сала, и подпустивъ не много деревяннаго масла. Подавая, приправить лимоннымъ сокомъ. Или подаютъ оныя въ бумажкахъ, или въ рагу особливомъ.

О различномъ приготовленіи пулардъ.

Подаютъ оныхъ въ числѣ главныхъ блюдъ различнымъ образомъ.

Естьли оныя мягки, подаютъ ихъ жареныхъ на вертѣлѣ съ тѣми же соусами и рагу, какъ сказано выше о цыплятахъ жареныхъ на вертѣлѣ.

Когда каплунъ или пуларда не довольно мягки къ жаренію на вертѣлѣ, можно готовить оныхъ въ разныхъ перемѣнахъ, въ брезахъ, или въ фрикандо. Смотри въ наставленіи къ сему о фрикандо изъ телятины въ V Главѣ.

Приправивъ оныхъ и сложивъ, начини внутрь хлѣбомъ, пообвари въ кипяткѣ, накрой хлупь ломтиками сала, чтобы сберечь бѣлизну; обверти нитками и вари въ горшкѣ. Когда столько сварятся, что будутъ мягки подъ пальцомъ, вынь изъ горшка, подавай съ малою долею бульйону, и спрыснувъ солью.

Пуларда по Мѣщански.

Осчипавъ, выпотрощи и сложи имъ ноги за кожу.

Положи въ кострюлю не много хорошаго масла коровьяго, двѣ луковицы, изрѣзанныхъ ломтиками, на это положи пуларду хлупью внизъ; накрой двумя луковицами, изрѣзанными въ ломотки, двумя корнями пустарнаку, скрошенными въ полоски, пучкомъ поваренныхъ травъ, спрысни не много солью. Задерживай на горячей золѣ. Въ половинѣ варенія влей полрюмки бѣлаго вина.

Когда

Digitized by Google

Когда поспѣетъ, сними жиръ, соусъ процѣди сквозь сито, подбавь не много кулису, и обливъ этимъ пуларду, подавай.

Пулярда между двухъ блюдъ.

Вычистивъ и сложивъ сную по обыкновенному, пообжарь не много въ кострюлѣ съ кусочкомъ масла коровьяго, спрыснувъ солью и перцомъ, и посыпавъ мѣлко изрубленными цибулею, печерицами и счепотью чесноку.

Уклади дно кострюли ломтями телятины, на нихъ положи пуларду съ ея приправами, накрой ломтиками ветчиннаго сала и задерживай на горячей золѣ.

Когда поспѣетъ, сними съ соку жиръ, процѣди сквозь сито, прибавь ложку кулису и ниточку вержюсу, или лимоннаго соку, облей этимъ пуларду.

Пулярда съ петрушкою.

Возьми остатки отъ стола пулярды, жареной на вертѣлѣ, разними на части, и вари оныя въ кострюлѣ съ добрымъ бульёномъ и кулисомъ, солью и малою долею крупно столченаго перцу.

Когда поразварится и сокъ довольно будетъ огущенъ, брось добрую счепоть петрушки, изрубленной очень мѣлко, которую по изрубленіи должно выжать. Подавая, приправить ниточкою вержюсу.

Шипулядъ.

Къ приготовленію шипулада возьми ноги отъ пулярды или индѣйки. Лучше еще употребить къ сему папоротки пулардъ, или индѣекъ молодыхъ. Еще возьми шесть социсокъ въ палецъ длиною, мѣлкаго шпеку, изрѣзаннаго полосками, малыхъ бѣлыхъ луковицъ, отваренныхъ въ водѣ; вари все это въ кострюлѣ съ малою долею бульёну, и все обложивъ ломтиками ветчиннаго сала, съ прибавкою двухъ ломтиковъ

Digitized by Google

ковъ лимону и пучка травъ. По свареніи выбери части, дай обшечь и склади на блюдо, на копоромъ подавать. Возьми остатокъ соусу, или соусу въ кострюлѣ, сними жиръ, процѣди соусъ сквозь сито, положи ложку кулису для сгущенія, отвѣдай вкусъ, и, вылив на части, подавай. — Таковымъ образомъ можно готовить и цѣлаго цыпленка.

Пуларда съ луковицами.

Возьми хорошую мягкую пуларду. Выпотрошивъ оную, печенку изруби съ ветчиннымъ саломъ, на теркѣ стертымъ, съ петрушкою, цибулею и печерицами; по изрубленіи приправь солью и перцомъ; начини этотъ фаршъ въ пуларду, обверни ее саломъ и бумагою и жарь на вертѣлѣ. По изжареніи подавай съ рагу изъ бѣлыхъ луковицъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ. Возьми дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, пообрѣжь оныя съ обоихъ концовъ, обваривай четверть часа въ кипяткѣ и слупи первую кожу, по выложеніи изъ кипятку въ холодную воду. Послѣ вари луковки въ бульйонѣ, выложи отечь, по томъ положи напитаться въ добрый кулисъ, приправленный въ хорошій вкусъ, подержавъ для сего на горячей золѣ, и подавай съ этимъ пуларду. — Цыплята съ луковицами подаются тѣмъ же образомъ.

Пуларда съ луковицами другимъ образомъ.

Задержи оную на вертѣлѣ, или въ брезѣ по вышесказанному о пулардѣ между двухъ блюдъ. Сокъ изъ брезу прибавь въ рагу луковное для приправы.

Пуларда маскированная.

Взявъ хорошую пуларду, осчипи, опали и выпотроши. Сдѣлай фаршъ изъ ея печенки, съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, яичными желтками, солью и перцомъ; начини онымъ пуларду и зашей съ обоихъ кон-

Digitized by Google

концовъ. Пообжарь въ кострюлѣ съ жиромъ, съ кушанья снимаемымъ. Послѣ жарь на вертѣлѣ. Гарнируй вокругъ полосками новой ветчины и хлѣбными мякишами, также въ полоски по длинѣ пуларды вырѣзанными, накрой онымъ пуларду и обверни въ нѣсколько листовъ бѣлой бумаги, чтобъ жиръ вытекать не могъ. Пеки у самаго легкаго жару, не поливая ничѣмъ. Снявъ съ вертѣла, подставь что нибудь для собранія стекающаго соку. Положи пуларду на то блюдо, на которомъ оную подавать, ветчину и хлѣбъ поклади вокругъ и облей собраннымъ сокомъ.

Пуларда по матросски.

Опаливъ и выпотрошивъ пуларду, оставь при ней папоротки и лапы; сложи, чтобъ удобнѣе положить въ горшокъ, нашпекуй, вари въ винѣ бѣломъ съ прибавкою бульйону, шести большихъ луковицъ, кардовъ и пустарнаку очищенныхъ, пучка петрушки, гвоздики, цибули, тьмину, лавроваго листу, базилику, двухъ ломтиковъ лимону, соли и перцу. Варенїе производи на маломъ огонькѣ. По сваренїи выложи пуларду на блюдо, на которомъ подавать, а около оной корни и луковицы; подавай съ собственнымъ ея сокомъ, снявъ съ онаго жиръ. Когда есть кулисъ, можно для лучшаго прибавить онаго ложку.

Пуларда по поваренному.

По выпотрошенїи пуларды, начини оную ея печенкою, срубленною и замѣсенною съ малою долею масла коровьяго, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ и двумя яичными желтками. Зажарь на вертѣлѣ. По зажаренїи облей не много горячимъ масломъ коровьимъ, въ которомъ растертъ яичной желтокъ; обваляй мякишемъ бѣлаго хлѣба, позажарь румяно и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ таковымъ образомъ: положи въ кострюлю полрюмки бульйону, не много уксусу, въ полъяица куринаго масла коровьяго,

Digitized by Google

ровьяго, обваляннаго въ доброй счепоти муки; приправь солью, крупнымъ перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и привари.

Пуларда въ курт-булїонѣ.

Опаливъ хорошую пуларду, распарь лапы, чтобъ снять съ оныхъ роговую кожу, а ногти обрѣжь въ половину, выпотроши и сложи ей ноги; опутай нитками и положи въ горшокъ, величиною точно по мѣрѣ ея, съ кускомъ масла коровьяго, двумя луковицами, въ ломтики изрѣзанными, корнемъ пустарнаку, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, двумя луковками эшалоту, солью, крупнымъ перцомъ, смочи двумя рюмками булїону, рюмкою вина бѣлаго, ложкою вержюсу; вари на маломъ огнѣ. Когда пуларда сдѣлается мягка, процѣди сокъ изъ горшка сквозь сито, увари на огнѣ до сгущенія и вылей на пуларду.

Пуларда бегамелемъ.

Обыкновенно берутъ къ сему остатки отъ стола пуларды жареной на вертѣлѣ. Разними оную на части, или еще лучше, когда пуларда велика и осталось оной много, обобравъ все мясо, разрѣжь оное въ полоски. Положи въ кострюлю стаканъ сметаны, или поменьше того молока; когда оное закипитъ, брось масла коровьяго, въ полъяица куринаго величиною, обваляннаго въ счепотѣ муки; соли, перцу, двѣ луковицы эшалоту, ползубка чесноку, петрушки и цибули; вари на маломъ огонькѣ полчаса. Когда укипитъ въ густоту соуса, процѣди сквозь сито, положи мясо пуларды и взогрѣвай, не допуская вскипать. Естьли соусъ будетъ не довольно густъ, подбей яичнымъ желткомъ, и привари, не допуская вскипать. Подавая, подпусти двѣ или три капли уксусу.

Пу-

Digitized by Google

Пуларда по Монтморенсову.

Надобно хлупь у пуларды нашпековать, а внутрь начинить печенками, скрошенными въ жеребейки, съ дробнымъ саломъ ветчиннымъ, рубленными яицами; зашить, чтобъ не выпало. По томъ задерживать какъ фрикандо, и тѣмъ же образомъ глассировать.

Пуларда маринированная.

Разними оную на части, по томъ маринируй и поступай по сказанному въ Главѣ V о грудинкѣ телячей.

Пуларда по Сенменульдски.

Это приготовленіе производится тѣмъ же образомъ по сказанному прежде о приготовленіи цыплятъ по Сенменульдски.

Пуларда въ блан-манжѣ.

Въ кострюлѣ вари молока пивной стаканъ съ тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и кишнецомъ, пока укипитъ половина; процѣди тогда сквозь сито, брось горсть крошенаго мякишу хлѣбнаго, приставь на огонь и держи, пока молоко все въ хлѣбъ впитается. Снявъ тогда съ огня, положи четверть фунта свинаго подчеревка, скрошеннаго дробно, дюжину ядръ сладкаго миндалю, столченыхъ очень мягко, приправь солью, тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, и смѣшай все съ пятью сырыми яичными желтками: все это влей въ пуларду вычищенную и зашей, чтобъ ничего вытти не могло. Задерживай въ кострюлѣ между двухъ ломтей ветчиннаго сала, смочивъ молокомъ, спрыснувъ солью и кишнецомъ. Когда поспѣетъ, оботри съ ней жирность и подавай съ соусомъ Королевинымъ.

Пуларда каннелонами.

Разнявъ оную пополамъ, выбери всѣ кости, и на каждую половину наложи хорошаго фаршу, сдѣланнаго изъ птичьяго мяса, скатай въ трубку, и обвернувъ вет-

Digitized by Google

ветчиннымъ саломъ, опутай ниткою. Вари часъ въ добромъ бульйонѣ съ полрюмкою бѣлаго вина, полнымъ пучкомъ травъ, солью и перцомъ. По свареніи жижу процѣди сквозь сито, сними жиръ, подбавь двѣ ложки кулису, посгусти варенїемъ; сними съ пуларды сало и облей онымъ соусомъ.

Пуларда съ сметаною.

Это блюдо приготовляется изъ остатковъ отъ стола пуларды жареной на вертѣлѣ. Обобравъ бѣлое мясо, изруби оное очень дробно и положи съ доброю горстью мякишу бѣлаго хлѣба, развареннаго въ молокѣ въ гущу и остывшаго, въ кострюлю; прибавь полфунта говяжьяго сала, петрушки, цибули, печерицъ, мѣлко изрубленныхъ, соли, перцу, пять яичныхъ желтковъ; смѣшавъ, начини этимъ внутрь пуларду и наложи вмѣсто снятаго бѣлаго мяса на хлупь; сгладь ножемъ, обмакивая въ яицо взбитое; обваляй въ крошеной мякишь бѣлаго хлѣба; обверни ломтиками ветчиннаго сала и бумагою; обжарь подъ крышкою тортной сковороды. Подавай съ соусомъ прянымъ, описаннымъ въ Главѣ XV.

Пуларда крустадомъ.

Осчипавъ и выпотрошивъ, сложи ноги и проволоки насквозь крупнымъ шпекомъ, съ перемежкою дробнаго шпеку; вари въ малой долѣ бульйону, съ пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Когда сварится, дай прикипѣть всему соку къ пулардѣ и вынь остынуть. Положи въ кострюлю доброй кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ полложкѣ столовой муки, смочи малою долею молока, спрысни солью и перцомъ. Обливай этимъ пуларду съ накладываніемъ мякишу хлѣбнаго, пока вся оная будетъ облѣплена; зарумянь подъ крышкою тортной сковороды. Подавай съ соусомъ прянымъ.

Digitized by Google

Пуларда съ приборомъ.

Вынуть изъ хлуни среднюю острую кость, и выпострошивъ пуларду, налить въ нее рагу смѣшаннаго, описаннаго въ Главѣ XV; зашей и жарь пуларду на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ добрымъ соусомъ, на примѣръ Испанскимъ или Султанскимъ, кои описаны въ помянутой Главѣ.

Пуларда съ кровью.

Положи въ кострюлю петрушки, цибули, печерицъ изрубленныхъ, съ кусочкомъ масла коровьяго; ужаривай, а по томъ прибавь съ полбутылки крови свиной, четыре яичныхъ желтка, четверть фунта скрошеннаго свинаго подчеревка, счепотку толченаго кишнецу, соли, крупно толченаго перцу; поогусти варенїемъ, не допуская вскипать и мѣшая ложкою. Остудивъ это, начини въ пуларду, жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ соусомъ пряным.

Пуларда съ шїами.

Шїа называется родъ корнишоновъ, привозимыхъ изъ Индїи. Изрѣжь оныя ломтиками и вымачивай четверть часа въ горячей водѣ; по томъ привари въ кулисѣ и подавай къ пулардѣ, зажаренной на вертѣлѣ.

Пуларда филейками.

Остатки пуларды отъ стола разрѣжь въ полоски, и привари оныя въ хорошемъ соусѣ краснымъ, или бѣлымъ бегамелевомъ, или въ соусѣ Королевиномъ, кои описаны въ Главѣ XV.

О к а л л у н ѣ.

Оныхъ употребляютъ въ тѣ же приготовленїя, какъ и пулардъ. Также жарятъ, нашпековавъ, на вертѣлѣ.

Объ

Digitized by Google

ОВЪ УТКАХЪ и ГУСЯХЪ.

Утокъ молодыхъ и старыхъ жарятъ на вертелѣ. По зажарении можно подавать ихъ съ разными соусами.

Утки и гуси также задерживаются въ хорошемъ брезѣ съ бульономъ, солью, перцомъ и полнымъ пучкомъ разныхъ поваренныхъ травъ.

По таковомъ задержании подаютъ оныхъ съ рагу огуречнымъ, или съ гороховымъ, или съ разными соусами.

Утка чиненая.

Выпотрошивъ, выбери изъ ней всѣ кости, остерегаясь прорвать кожу. Кости выбирать отверзтіемъ подъ кострецомъ; послѣ начини почти до половины фаршемъ изъ мяса птичьяго, или годивомъ.

Это годиво дѣлается изъ куска, въ куриное яицо величиною, телятины отъ задней ноги, вдвое того говяжьяго сала, срубленныхъ вмѣстѣ. Положи это, смѣшавъ съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, двумя сырыми яицами, солью, перцомъ, полстаканомъ сметаны, въ утку, и зашей, чтобъ не выпало. Задержи въ брезѣ по сказанному въ Главѣ третіей о говяжьемъ языкѣ.

Когда поспѣетъ, оботри жиръ и подавай съ хорошимъ соусомъ, или рагу съ каштанами. Вари каштаны въ полстаканѣ вина бѣлаго, съ малою долею кулису, счепотью соли, и подавай, какъ заблаго разсудишь.

Утка въ ошелотѣ.

Опаливъ и выпотрошивъ, разними утку на четверо; вари въ маломъ горшечкѣ съ четвертиною кочня капусты, пустарнакомъ, морковью, луковицами, разрѣзавъ оныя чистенько; обваривай полчетверти часа въ кипяткѣ, а по томъ переложи въ помянутой горшечекъ, съ хорошимъ бульономъ, кускомъ ветчиннаго са-

Digitized by Google

ла, надрѣзаннымъ въ ломтики, полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ, и не много присоливъ. По свареніи выложи ушку въ чашу, коренья и капусту вокругъ. Съ бульіону, въ которомъ она варилась, сними жиръ, подбей не много кулисомъ и вылей на ушку.

Утка въ другихъ приготовленіяхъ.

Утка дѣлается еще балономъ. Гуся на вертѣлѣ жаренаго чинятъ социсками и каштанами; социски жарятъ сперва на рашпарѣ, а каштаны варятъ.

Утка съ кореньями.

Ушку выпотрошивъ, сложи ей ноги за кожу. Положи въ кострюлю не много масла коровьяго съ ложкою муки, подпали красно, смочи бульіономъ, положи въ это ушку, съ полнымъ пучкомъ травъ, приправь солью и перцомъ. Корни поваренные обрѣжь искусно въ куски желаемой величины и вари съ уткою; естьли оные тверды, положи ихъ въ одно время съ уткою, а когда мягки, то въ половинѣ варенія. Когда это рагу поспѣетъ, сними съ него жиръ, пусти ниточку уксусу. Таковымъ образомъ готовится ушка съ кореньями по Мѣщански. — Инымъ образомъ: задерживаютъ ушку въ бѣломъ брезѣ; обрѣзавъ корни подобіемъ миндальныхъ ядръ, отвариваютъ въ бульіонѣ, приправляютъ жюсомъ телячьимъ и кулисомъ. Этимъ рагу обливаютъ ушку.

Утка по Дульетову.

Выпотрошивъ и сложивъ ушку, положи въ кострюльку точно по величинѣ ея, съ пучкомъ петрушки, цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, доброю счепотью кишнецу, луковицами, изрѣзанными въ ломти, корнемъ пустарнаку и моркови, кускомъ масла коровьяго, двумя рюмками бульіону и рюмкою вина бѣлаго; вари на маломъ огнѣ, пока ушка сдѣлается мягка

подъ

Digitized by Google

подъ пальцомъ. Процѣди соусъ сквозь сито, сними жиръ и увари до сгущенія. Облей этимъ утку.

Можно оную готовить тѣмъ же образомъ, разнявъ на четверо.

Утка шаромъ.

Оная готовится тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше объ индѣйкѣ шаромъ.

Утка по Брюссельски.

Выпотрошивъ, положить внутрь оной салпико, сдѣланное слѣдующимъ образомъ; скроши въ жеребейки телячьяго сладкаго мяса и шпеку, обваляй въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, печерицахъ, двухъ луковкахъ эшалотныхъ, малой долѣ соли и крупно столченаго перцу; зашей утку, чтобъ ничего выпасть не могло, обверни ветчиннымъ саломъ и вари съ рюмкою вина бѣлаго, рюмкою булїону, двумя луковицами, морковью, половиною корня пустарнаку, полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ. Когда поспѣетъ, соусъ процѣди сквозь сито, сними жиръ, подбавь не много кулису, увари и облей утку.

Утка душоная.

Оная приготовляется, какъ гусь душоной, о чемъ сказано будетъ ниже.

Утка обутая.

Выбравъ изъ ней кости, начини по вышесказанному объ уткѣ чиненой. Послѣ положи въ кострюлю съ рюмкою вина и рюмкою булїону, полнымъ пучкомъ травъ, солью, перцомъ и вари. Когда поспѣетъ, процѣди соусъ сквозь сито, сними жиръ и прибавь не много кулису для связи, огусти варенїемъ и облей утку.

Утка по Беарнски.

Вари оную въ малой долѣ булїону, съ полрюмкою вина бѣлаго, пучкомъ петрушки, цибули, тьми-

Digitized by Google

ну, лавроваго листу, базилику, двухъ гвоздковъ гвоздики. Положи въ кострюлю семь или восемь луковицъ, изрѣзанныхъ ломтиками, съ кускомъ масла коровьяго, обжаривай поварачивая, пока зарумянятся; брось счепоть муки, смочи отваромъ, въ которомъ варится утка, дай соусу повыкипѣть, сними жиръ, приправь ниточкою уксусу и вылей на утку, выложивъ оную въ соусникъ.

Утка по Италїански.

Вари утку въ бульїонѣ, смѣшанномъ пополамъ съ виномъ бѣлымъ, солью и крупнымъ перцомъ. Положи въ кострюлю двѣ ложки столовыхъ масла деревяннаго столоваго, также петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, все изрубивъ мѣлко; приставь на огонь, брось счепоть муки, смочи отваромъ, въ которомъ варится утка, снявъ съ онаго жиръ и процѣдивъ. Увари въ густоту соуса, и снявъ жиръ, подавай съ уткою.

Утка въ пурѣ зеленомъ.

Полфунта сухаго гороху вари въ малой долѣ бульїону, съ петрушкою и нѣсколькими кусточками цибули; протри, чтобъ пуре, или этотъ кисель вышелъ густоватъ. Естьли горохъ зеленой свѣжїй, можно взять онаго фунтъ, и не надобно ни петрушки, ни цибули. Утку вари въ бульїонѣ съ солью, перцомъ, пучкомъ петрушки, цибули, тьмину, лавровымъ листомъ, базиликомъ, ползубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики. Когда поспѣетъ, сокъ изъ кострюли отъ утки процѣди сквозь сито въ пуре такъ, чтобъ сдѣлалось ни густо, ни жидко; облей этимъ утку. — Можно въ варенїе къ уткѣ прибавлять кусокъ ветчиннаго сала, надрѣзавъ въ листы; а подавая, разнять оные и окласть вкругъ утки. — Всѣ зеленыя пуре готовятся такимъ же образомъ.

Утята съ горохомъ.

Возьми одну или двухъ молодыхъ утокъ, сложи, чтобъ лапокъ ихъ только концы видны были изъ тѣла;

Digitized by Google

ла; обвари не много въ кипяткѣ. Сдѣлай легкую подпалку изъ двухъ счепотей муки съ кускомъ масла, смочи бульёономъ, положи утятъ съ фунтомъ дробнаго гороху, пучкомъ петрушки и цибули; вари на маломъ огнѣ, пока утята поспѣютъ. За минуту предъ подаванїемъ приправь солью. Подавай поуваривъ соусъ. Гусятъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Гусь тушеной на вертѣлѣ жареной.

Возьми каштановъ, слупи съ оныхъ первую кожу, приставь на огонь въ сковородкѣ, проверченной въ скважины, и ворочай, пока удобно будетъ сходить съ нихъ вторая кожа. Отбери лучшїя для рагу. Когда нѣтъ сковородки съ скважинами, опусти каштаны въ кипящую воду и держи, пока будетъ сходить вторая кожа. Прочїе каштаны изруби съ четырью или пятью сосиськами, печенкою гусиною, двумя ложками свинаго сала, или кусочкомъ масла коровьяго, одною луковкою эшалотною, зубкомъ чесноку, петрушкою, цибулею, изрубивъ все прежде особливо; подержи на огнѣ четверть часа и остуди. Возьми гуся молодаго или мягкаго, очистивъ и выпотрошивъ онаго, начини этимъ фаршемъ, зашей, чтобъ не выпало, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ рагу изъ упомянутыхъ каштановъ, сдѣланныхъ по описанному въ Главѣ XV.

Гусь съ горчицею.

Осчипи и выпотроши гуся молодаго и мягкаго. Очистивъ печенку отъ желчи, изруби оную и смѣшай съ изрубленными особливо двумя луковками эшалоту, ползубкомъ чесноку, петрушкою, цибулею и стертыми въ порошокъ однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ, кускомъ масла коровьяго, приправь солью и перцомъ; начини этимъ гуся и зашей; зажарь на вертѣлѣ, помачивая временемъ масломъ коровьимъ: стекающее сало собирай въ подставленную сковороду. Когда гусь почти поспѣетъ, вмѣшай ложку

ку горчицы въ собранное въ сковороду стекавшее масло и сало, намажь этимъ гуся и осыпь крошками бѣлаго хлѣба, чтобы гусь весь покрытъ сталъ хлѣбомъ; доверши жареніе, пока хлѣбъ зарумянится. Подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю въ полъяица куринаго величиною кусокъ масла коровьяго, въ двухъ счепотяхъ муки обвалянной, добрую ложку горчицы, чайную ложку уксусу, рюмочку жюсу или бульёну, соли, крупнаго перцу, привари и вылей подъ гуся на блюдо.

Гусь душеной.

Обыкновенно употребляютъ къ сему гуся не довольно мягкаго, чтобы годился оной къ жаренію на вертѣлѣ; выпотрошивъ, сложи оному ноги за кожу и опали начисто; нашпекуй всюду шпекомъ, обвалянымъ въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, двухъ луковкахъ эшалоту ползубкѣ чесноку, стертыхъ въ порошокъ листѣ лавровомъ, тьминѣ и базиликѣ, съ приправою соли и перцу, также нѣсколько мушкатнаго орѣшку. По нашпекованіи стяни гуся нитками, положи въ горшокъ, приличной величинѣ его, съ двумя рюмками воды, столькими же рюмками вина бѣлаго и полрюмкою Французской водки; еще приправь солью и крупнымъ перцомъ, накрой горшокъ, и обмазавъ держи на слабомъ огонькѣ четверти три часа, или цѣлой часъ. Послѣ сего варенія соку останется мало, и можетъ оной сѣсть въ студень; выложи сокъ на блюдо, и когда оной почти застынетъ, положи гуся и накрой тою же студенью. — Это блюдо подаютъ холодное въ числѣ антреме.

Какъ приготовлять крыла и ноги гусиныя.

Къ сбереженію оныхъ на долгое время, при битьѣ гусей, отбери крыла и ноги, очистивъ, жарь на вертѣлѣ не доспѣло; во время жаренія собирай стекающее сало; или жарь цѣлыхъ гусей такимъ образомъ: ког-

Digitized by Google

когда они остынутъ, разними каждаго гуся на четверо, уклади плотно въ горшокъ, перекладывая каждой слой тремя или четырьмя листами лавровыми и солью. Распусти на огнѣ собранное сало; а когда онаго не довольно, прибавь свинаго сала, залей все въ горшкъ, и чрезъ сутки завяжи пузыремъ, или пергаменомъ. Надобно этотъ горшокъ держать въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. — Когда надобно употреблять къ столу, вынь сколько нужно частей, обмой въ кипяткѣ и приготовляй какимъ угодно способомъ.

Задерживаютъ ихъ въ легкомъ брезѣ къ подаванію съ разными соусами и рагу. — Обвалявъ въ хлѣбѣ и обжаривъ на рашпарѣ, подаютъ ихъ съ тонкимъ соусомъ равиготнымъ, или съ ремоладомъ, о которыхъ писано въ XV Главѣ.

Или, задержавъ въ брезѣ, можно подавать ихъ съ соусомъ горчичнымъ, дѣлаемымъ таковымъ образомъ: положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, въ Грецкой орѣхъ величиною, обвалянной въ счепотѣ муки, ложку горчицы, двумя изрубленными луковками эшалоту, малымъ зубкомъ чесноку, солью и крупнымъ перцомъ; смочи бульіономъ, и приваривъ, облей этимъ крыла и ноги.

Служатъ же они къ дѣланію ошепота и къ гарнированію другихъ блюдъ.

О содяныхъ курахъ.

Эти водоплавающія птицы разнаго роду и величины, однѣ съ лапами зеленоватыми, другія съ черными, или красноватыми. Приготовляютъ ихъ тѣмъ же образомъ, какъ упокъ.

О ГОЛУБЯХЪ ДОМОВЫХЪ и ДИКИХЪ.

Крупные молодые голуби, когда они жирны и бѣлы перомъ, употребляются въ жареніе, по нашпекованіи или обвернутіи въ сало. Жареныхъ употребля-

Digitized by Google

ютъ въ различное приготовленіе, какъ то въ фрикасе и съ горохомъ.

Осчипавъ и выпотрошивъ оныхъ, разними на четверо, положи въ кострюлю съ фунтомъ гороху мѣлкаго; фунтъ опредѣляется на четырехъ голубей; прибавь кусокъ добраго масла коровьяго и пучокъ травъ, приставь на огонь, брось щепоть муки, смочи бульёномъ и не много жусомъ. Когда поспѣютъ, прибавь ложку кулису, сахару кусочикъ съ лѣсной орѣхъ и не много соли.

Разнятыхъ таковымъ образомъ на четверо можно подавать въ фрикасе, какъ цыплятъ.

Или въ красномъ соусѣ по сказанному въ пятой Главѣ о грудинкѣ телячей.

Готовятъ же ихъ какъ фрикандо и а ла краподинъ; очистивъ и выпотрошивъ оныхъ, разними каждаго на двое и готовь по сказанному о бараней четверти на рашпарѣ и также подавай. Смотри въ Главѣ IV.

О приготовленіи старыхъ голубей.

Задержать оныхъ въ брезѣ по сказанному о говяжьемъ языкѣ; выложить на блюдо, на которомъ подавать; окласть цвѣтною капустою, отваренною въ водѣ съ подбивкою муки. Облить соусомъ маслянымъ.

Можно подавать ихъ съ рагу огуречнымъ, съ луковымъ, или изъ молодыхъ побѣговъ кардовыхъ.

Молыдые голубята домашніе

Употребляются въ жареное; задерживаютъ ихъ на вертѣлъ, обвернувъ саломъ и виноградными листами, гдѣ оные есть.

Подаютъ же оныхъ въ антре, или въ числѣ главныхъ блюдъ, въ разныхъ приготовленіяхъ.

Къ жаренію на вертѣлѣ надобно оныхъ осчипавъ выпотрошить; печенки ихъ изрубить съ малою долею телячинаго сала и крошечкою соли, положить этотъ

фаршъ

Digitized by Google

фаршъ внутрь, и жарить, обвернувъ саломъ и бумагою. Послѣ чего подавать съ разными соусами, или рагу, на примѣръ:

Съ соусомъ эшалотнымъ. Съ соусомъ яичнымъ.
— — Равиготнымъ. — — Италіанскимъ.
— — Масляным.

Въ рагу слѣдующихъ:

Изъ сморчковъ. Изъ гороху дробнаго.
— Оленокъ. — Побѣговъ кардовыхъ.
— Трюфелей. — Латуку салату чиненаго.
— Спаржи.

Голуби по Мѣщански.

Очистивъ, заложи имъ ноги за кожу, обваривай нѣсколько минутъ въ кипяткѣ, послѣ выложи въ холодную воду. Сплюснувъ имъ хлупи, положи въ кострюлю съ бульіономъ, пучкомъ травъ, печерицами, двумя донушками артишочными, разрѣзанными на четверо и въ половину спѣлости сваренными, спрыснувъ солью и перцомъ.

Когда поспѣютъ, прибавь не много кулису и подавай съ немногимъ соусомъ. Когда кулису не случится, подбавь три яичныхъ желтка, разведенныхъ бульіономъ, съ прибавкою малой доли рубленой петрушки.

Голуби коллотомъ.

Молодыхъ голубятъ очистивъ и выпотрошивъ, заложи имъ ноги за кожу, обвари въ кипяткѣ, обрѣжь шейки и папоратки; положи въ кострюлю съ двумя или тремя трюфелями, когда есть, или съ печерицами, нѣсколькими печенками птичьими, телячьимъ сладкимъ мясомъ, обвареннымъ и разрѣзаннымъ на четверо, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чеснoку, двумя гвоздками гвоздики, базиликомъ, кусочкомъ масла коровьяго. Приставь на огонь, брось добрую щепоть муки, смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ, рюмкою вина бѣлаго, солью и перцомъ; дай соусу по выки-

Digitized by Google

выкипѣть, снимай жиръ. Подавая подави лимоннаго соку, или пусти ниточку уксусу бѣлаго; присоли порядочно.

Голуби съ базиликомъ.

Ссчипавъ и выпотрошивъ молодыхъ голубей, сложи имъ ноги; задержи въ брезѣ по сказанному въ Главѣ третьей о говяжьемъ языкѣ, прибавивъ нѣсколько больше базилику. Когда поспѣютъ, вынь ихъ изъ бреза остудить; обмочи въ яицахъ взбитыхъ, обваляй въ крошкахъ хлѣбнаго мякишу, обжарь въ кострюлѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

О голубяхъ дикихъ.

Оные обыкновенно подаются въ фрикасѣ, или жареные на рашпарѣ.

Естьли оные жирны, можно жарить ихъ на вертѣлѣ. Голуби сіи, вещицынами и клиндухами навываемые, не лучше домовыхъ.

Голуби кралодиномъ съ соусомъ вержюснымъ.

Сложивъ онымъ ноги, естьли голуби крупны, разними каждаго на двое, а естьли дробны, расплостай по спинѣ и сплюсни гораздо, не ломавъ однако костей. Маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею и печерицами, изрубленными мѣлко; дай онымъ понапитаться маринадомъ, сколько можно больше, послѣ чего обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, жарь на рашпарѣ, помачивая маринадомъ, до румяности. Послѣ чего подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ;

Положи въ иготь скрошенную луковицу съ вержусомъ, столки и выжми сквозь ветошечку весь сокъ, прибавь бульіону, соли и крупнаго перцу, и взваривъ, вылей подъ голубей на блюдо. — Можно вмѣсто-вержюснаго соусу подавать ихъ съ другимъ соусомъ тонкимъ и нѣсколько пряным. Вмѣсто масла Прованскаго можно употреблять коровье, или сало.

Го-

Digitized by Google

Голуби въ мателло.

Возьми голубятъ средней величины; очистивъ и выпотрошивъ, заложи ихъ ноги за кожу; приставь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, дюжиною малыхъ бѣлыхъ луковицъ, кои прежде надобно полчетверти часа обваривать въ кипяткѣ, чтобъ облупить; прибавь четверть фунта дробнаго шпеку, полной пучокъ травъ; послѣ брось счепоть муки, смочи бульёномъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Когда голуби поспѣютъ и соусу останется мало, подбей тремя яичными желтками съ малою долею молока. Подавая, пусти ниточку верхюсу, или лимоннаго соку.

Прочія приготовленія голубей въ Мѣщанской поварнѣ большею частью тѣ же, каковы описаны въ статьѣ *Голуби* въ первой Части сего Словаря; почему объ оныхъ тамъ пріискать можно.

ГЛАВА IX.

О дичинѣ вообще.

Подъ названіемъ дичины разумѣются всѣ роды дикихъ птицъ, къ столу употребляемыхъ, такжe дичина шерстяная и красная.

Роспись леряной дичины.

Фазаны.	Вертишны.
Тетеревы.	Куропатки бѣлыя.
Утки дикія.	—— —— полевыя.
Нырки.	Рябцы.
Жаворонки.	Дрозды.
Слуки.	Овсянки.
Дупельшнепы.	Снѣгири.
Бекасы.	Разныя мѣлкія птички.
Гаршнепы.	Сивки.
Кулики.	Стрепеты.
Перепелки.	Чибесы молодые — и проч.
Карастели.	
Орполаны.	

Ди-

Digitized by Google

Дичина шерстяная.

Зайцы старые и молодые.
Кролики.

Дичина красная.

Коза дикая.	Олениця.
Олень.	Молодой олень.
Лось.	Вепрь и поросенокъ дикой.

О РАЗЛИЧНОМЪ ПРИГОТОВЛЕНІИ ДИЧИНЫ.

Какъ подавать фазана и березоваго тетерева?

Фазаны и тетеревы молодые и старые обыкновенно употребляются въ жареніе по нашпекованіи на вертѣлѣ.

Когда подавать ихъ въ числѣ первыхъ блюдъ, надобно начинить ихъ легкимъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенки, съ саломъ ветчиннымъ, на терку стертымъ, рубленными петрушкою и цибулею; съ приправою соли и крупно столченаго перцу; послѣ обвернувъ ломтиками сала и бумагою, зажарить. Подавать съ соусомъ провинціальнымъ, или другимъ легкимъ соусомъ въ новомъ вкусѣ.

Употребляютъ же ихъ въ паштетахъ холодныхъ и горячихъ.

Какъ подавать дикихъ утокъ?

Изъ водоплавающихъ птицъ самки бываютъ вкуснѣе; оныхъ жарятъ на вертѣлѣ, не шпековавъ и въ сало не завертывая.

Остатки жареныхъ, обрѣзывая полосками, подаютъ въ разныхъ соусахъ, какъ-то: съ померанцовымъ сокомъ, съ анчоусными и капорсовымъ, также въ салми, которое описано ниже въ пріуготовленіяхъ жаворонковъ.

О

О нырках и подобных тому водяных птицах.

Оных также по вымочении въ уксусѣ, или маринировавъ, жарятъ на вертѣлѣ нашпековавъ.

Жареных послѣ подаютъ съ разными рагу, какъ то: съ оливочнымъ, съ трюфельнымъ, съ корнями поваренными, или соусомъ рокамбольнымъ.

О различномъ приготовлении жаворонков.

Жаворонковъ жарятъ на вертѣлѣ, нашпековавъ, или обвернувъ саломъ. Оных не потрошатъ; подкладываютъ во время жарения ломтики хлѣба къ собиранію стекающаго жиру. — Подаютъ жаворонковъ на сихъ ломтикахъ, на особливомъ блюдѣ, или вокругъ другаго жаренаго.

Естьли употребляютъ оных въ *тортъ*, въ этомъ случаѣ выпотрошивъ, пупки откидываютъ, а остатокъ, смѣшавъ съ тертымъ на терку ветчиннымъ саломъ, намазываютъ дно торта, а жаворонковъ, по обрѣзании головокъ и лапокъ, укладываютъ сверху, обжаривъ прежде въ кострюлѣ съ малою долею масла коровьяго, петрушки, цибули и печерицъ, также зубка чесноку, все это мѣлко изрубивъ. Кладутъ же въ тортъ, когда остынутъ. — Тортъ доканчивается по сказанному въ Главѣ XIV.

Жаворонки въ салми по Мѣщански.

Употребляютъ къ сему жаворонковъ жареных на вертѣлѣ, когда оных останется отъ подаванных на столъ; естьли же свѣжих, обрѣжь онымъ головы, выпотроши; зажарь, пупки брось, а остатокъ столки въ иготи съ остатками жареных жаворонковъ, смачивая бульономъ; пропри сквозь сито и этотъ легкой кулисъ приправь солью, перцомъ и не много толченымъ рокамболемъ, ниточкою вержюсу; взогрѣй, не допуская кипѣть, и подавай, гарнировавъ жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Вся-

Digitized by Google

Всякаго роду салми по Мѣщански дѣлаются тѣмъ же образомъ изъ толченыхъ оспатковъ жаренаго.

Жаворонки съ рагу.

Осчипи дюжину жаворонковъ, опали и выпотроши; сложи онымъ ноги какъ бы къ жаренію; приставь на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ, съ печорицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ; брось добрую счепоть муки, смочи рюмкою вина бѣлаго, бульономъ и жюсомъ, сколько нужно для подцвѣченія; увари до густоты соуса, сними жиръ, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Остатки сего рагу отъ стола можно подавать въ бумажныхъ коробочкахъ. — Или блюдо, на которомъ подавать, покрой хорошимъ мяснымъ фаршемъ, на оной выложи рагу; покрой тѣмъ же фаршемъ и сгладь ножемъ, обмакиваемымъ въ яицо взбитое; усыпь крошками бѣлаго хлѣба, запеки подъ тортною сковородою, наклони блюдо, чтобъ жиръ стекъ, и пусти подъ фаршъ внизъ жюсу тонкаго.

О ветчинахъ старыхъ и молодыхъ.

Оныхъ жарятъ нашпековавъ; впрочемъ употребляютъ въ различныя приготовленія какъ голубей; почему смотри статью сію.

Какъ приготовлять курочатокъ и рябцовъ?

Молодыхъ курочатокъ и рябцовъ употребляютъ въ жареніе на вертѣлѣ, нашпековавъ.

Естьли подавать оныхъ въ числѣ главныхъ блюдъ, выпотрошивъ оныхъ, сдѣлать фаршъ изъ ихъ печенокъ, съ тертымъ ветчиннымъ саломъ, малою долею соли, петрушкою и цибулею, мѣлко изрубленными, начинишь этимъ сихъ птичекъ, защить, чтобъ ничего не выпало, согнуть ноги къ хлупи; обжарить сперва въ кострюлѣ въ небольшомъ количествѣ масла коровьяго, а по томъ дожарить на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою.

По-

Digitized by Google

По изжаренїи можно оныхъ подавать съ какимъ угодно соусомъ, или рагу. На примѣръ:

Съ соусомъ карпевымъ. Съ рагу трюфельнымъ.
— — Испанскимъ. — — оливочнымъ.
— — коркой померанцовой. — — салпико.
— — Султанскимъ.

Или жарить оныхъ на рашпарѣ, обвернувъ въ бумагу.

О куропаткахъ и рябцахъ старыхъ.

Оныхъ большею частью задерживаютъ въ брезѣ по сказанному въ третьей Главѣ о языкѣ говяжьемъ.

Когда поспѣютъ, подавай въ чашѣ съ кулисомъ сочевичнымъ и дробно скрошеннымъ ветчиннымъ саломъ. Смотри о грудинкѣ телячей съ капустою и саломъ; но рябцовъ не должно обваривать въ кипяткѣ.

Можно же подавать ихъ съ рагу каштаннымъ, съ рагу оливковымъ, трюфельнымъ, изъ побѣговъ кардовыхъ и съ Испанскимъ.

Употребляютъ же ихъ въ горячїе и холодные пироги, также и въ супы.

О слукахъ и бекасахъ всякаго роду.

Оныхъ большею частью жарятъ на вертѣлѣ, нашпековавъ, или обвернувъ саломъ и листомъ виноградным. Оныхъ не потрошатъ; во время жаренїя подкладываютъ ломтики хлѣба къ собиранїю стекающаго жиру, и на сихъ ломтикахъ подаютъ.

Изъ холоднаго жаренаго приготовляютъ салми по вышесказанному объ жаворонкахъ.

Когда подавать оныхъ въ числѣ главныхъ блюдъ, осчипавъ, расплостать по спинѣ. Внутреннїя всѣ собрать, кромѣ пупковъ, смѣшать съ саломъ, на терку стертымъ, или съ кусочкомъ масла коровьяго, рубленными петрушкою и цибулею и малою долею соли. Положить сего фаршу внутрь птицъ и зашить; послѣ чего обвернувъ саломъ и бумагою, жарить на вертѣлѣ.

Digitized by Google

Жареныхъ можно подавать съ тѣми же соусами и рагу, какъ сказано о куропаткахъ.

Употребляютъ оныхъ *въ торты.* Къ сему сдѣлать фаршъ изъ внутреннихъ ихъ по вышесказанному, положи оной на дно торта; а впрочемъ поступай по сказанному о тортахъ въ Главѣ XIV.

О перепелкахъ.

Оныхъ подаютъ жареныхъ на вертѣлѣ.

Осчипавъ и выпотрошивъ оныхъ, опалить, завернуть въ сало и листы виноградные, и жарить румяно.

Когда оныхъ подавать въ числѣ главныхъ блюдъ, задержать въ брезѣ, составленномъ изъ ломтей телятины, полнаго пучка травъ, ломтей ветчиннаго сала, малаго кусочка хорошаго коровьяго масла, крошечки соли, полрюмки хорошаго бѣлаго вина и ложку бульіону. Задерживать на самомъ маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, перепелокъ вынуть, а въ отваръ ихъ прибавить не много кулису, снять жиръ; процѣдивъ, приправить въ добрый вкусъ, и этотъ соусъ подавать къ перепелкамъ.

Задержавъ перепелокъ такимъ образомъ, можно гарнировать ихъ раками, или телячьимъ сладкимъ мясомъ, которое варить въ брезѣ вмѣстѣ съ перепелками.

Перепелки съ лавровымъ листомъ.

Выпотрошивъ оныхъ, печенки ихъ срубить съ петрушкою, цибулею, кусочкомъ масла коровьяго, солью, крупно столченымъ перцомъ; начинить во внутрь этимъ фаршемъ и жарить на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Вари въ водѣ полчетверти часа четыре или пять листовъ лавровыхъ, разведи симъ отваромъ бульіону, приправь кулисомъ и облей этимъ перепелокъ.

Перепелки съ капустою.

Варить оныхъ съ капустою по сказанному въ XI Главѣ о капустѣ, съ тою только разностью, что перепелокъ обваривать въ кипяткѣ не надобно.

Пере-

Digitized by Google

Перепелки гратиномъ.

Взявъ шесть или семь перепелокъ очищенныхъ и выпотрошенныхъ, обжаривать въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, полистомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, печерицами; бросить добрую счепоть муки, смочить рюмкою бѣлаго вина, бульёномъ и жюсомъ сколько нужно, приправить солью и перцомъ; въ половинѣ варенія положить телячьяго сладкаго мяса, изрѣзаннаго крупными жеребьями, довершить варенїе, пока сокъ въ кострюлѣ сгуститься какъ соусъ; это рагу, приправивъ въ хорошій вкусъ и снявъ жиръ, выложить на гратинъ, сдѣланный слѣдующимъ образомъ: изруби печенки перепелочьи съ петрушкою и цибулею, съ малою долею мякиша бѣлаго хлѣба, кусочкомъ масла коровьяго, солью, перцомъ и двумя яичными желтками; возьми блюдо, на которомъ подавать, намажь дно онаго этимъ фаршемъ и припеки надъ жаромъ. Послѣ выложи на него сказанное рагу.

Перепелки въ салпико.

Задержи перепелокъ на вертѣлѣ, или въ легкомъ брезѣ, и подавай въ рагу, салпико называемомъ, которой описанъ въ Главѣ XV.

Объ ортолакахъ и другихъ малыхъ птичкахъ.

Сихъ отмѣннаго вкусу птичекъ обыкновенно употребляютъ въ жареніе. — Прочихъ малыхъ птичекъ подаютъ также жареныхъ и съ разными рагу и соусами.

О дроздахъ.

Оныхъ жарятъ на вертѣлѣ, не потрошивъ.

Жареныхъ подаютъ въ тѣхъ же приготовленіяхъ, какъ сказано выше о слукахъ и бекасахъ.

О сивкахъ.

Оныя осенью бываютъ очень жирны; въ это время жарятъ оныхъ, не потрошивъ, на вертѣлѣ, подкладывая

О я

Digitized by Google

ваютъ подъ нихъ ломти бѣлаго хлѣба, и по зажаренїи на оныхъ подаютъ.

Можно ихъ начинивать по вышесказанному о бекасахъ, и подавать съ шѣми же рагу и соусами.

Естьли подавать ихъ въ брезѣ, приготовлять по сказанному о перепелкахъ.

Чибесы.

Рано весною, пока еще не понялись, а по томъ молодые чибесы не оперившїеся еще совсѣмъ, употребляются въ жареніе на вертѣлѣ.

О ШЕРСТЯНОЙ ДИЧИНѢ.

О зайцахъ молодыхъ и старыхъ.

Молодые зайцы употребляются въ жареніе. По снятїи шкурки и выпотрошеніи, надобно ихъ поразмягчить надъ жаромъ и нашпековать, или задержать въ брезѣ, и какъ сихъ, такъ и на вертѣлѣ жареныхъ подавать съ кислымъ соусомъ, солью и перцомъ въ особливомъ соусникѣ.

Жаренаго молодаго зайца холоднаго, *обрѣзавъ* полосками, подаютъ въ *пуаврадѣ*.

Также полосками обрѣзавъ, подаютъ въ соусѣ эшалотномъ и другихъ пряныхъ соусахъ.

Приготовленїе зайца, *циветъ* называемое, производится тако: зайца разнять въ части; кровь его собрать особливо. Части приставить на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ; бросить туда же счепоть муки и смочить бульїономъ и стаканомъ бѣлаго вина; приправить солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, подбей соусъ собранною кровью и привари.

Готовятъ же зайца въ пашштетахъ и холодныхъ пирогахъ.

За-

Digitized by Google

Заяцъ въ холодномъ пирогѣ по Мѣщански.

Собравъ изъ зайца кровь, разнять онаго на части, нашпековать всюду крупнымъ шпекомъ, обвалянным въ соли, перцѣ, рубленыхъ петрушкѣ, цибулѣ и чесноквѣ; положи въ маленькой горшокъ съ полрюмкою Французской водки и кускомъ коровьяго масла; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ и соку почти ничего не останется, положи кровь, взвари, не допуская кипѣть. Выложи зайца въ выведенной холодной пирогъ со всѣмъ сокомъ, справь, остуди и подавай въ холодномъ.

О прочихъ приготовленіяхъ зайца смотри во второй Части Словаря сего, въ статьѣ *заяцъ*.

О кроликахъ.

Признакъ различенія молодаго кролика отъ стараго.

Надобно пощупать у него сверху лапокъ въ составѣ: когда найдешь косточку величиною съ сочевичное зерно, значитъ, что это кроликъ молодой. Еще признакъ молодаго кролика, что морда у него остръе и уши мягче.

Кроликовъ употребляютъ въ жаренїе на вертѣлѣ и нашпековавъ.

Идутъ же они и въ разныя приготовленія, на примѣръ, какъ цыплята въ фрикасѣ. Надобно ихъ разнять въ части, вымочить въ водѣ и готовить по сказанному въ V Главѣ о телячей грудинкѣ въ фрикасѣ.

Еще оныхъ маринируютъ, разнявъ на части, по сказанному въ третьей Главѣ о маринированіи говяжьяго мозгу, и также подавать.

Прочія приготовленія описаны подробно во второй Части Словаря сего, въ статьѣ *кроликъ*; здѣсь же упомянется только объ нѣкоторыхъ въ добавокъ.

Кроликъ по Мѣщански.

Разними онаго на части и положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ,

Digitized by Google

печерицами и донушками артишоковъ обваренными; приставя на огонь, брось счепоть муки, смочи бульїономъ и рюмкою вина бѣлаго; приправь солью и перцомъ.

Когда мясо поспѣетъ и соку въ кострюлѣ останется мало, подбей тремя яичными желтками, разведенными бульїономъ, положи не много рубленой петрушки и еще, что для вкусу за благоразсудишь.

Кроликъ въ мателло.

Разнявъ онаго въ части, сдѣлай легкую подпалку изъ ложки муки съ кускомъ масла коровьяго, положи въ нее части кролика съ печенкою, обжарь, смочи рюмкою вина краснаго, двумя рюмками воды и бульїону; положи пучокъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, два гвоздка гвоздики, тьмину, лавроваго листу, базилику, соли и крупно столченаго перцу; вари на маломъ огнѣ полчаса. Послѣ того положи дюжину дробныхъ луковицъ обваренныхъ. Естьли заблагоразсудишь прибавить угря, разрѣзаннаго кусками, надобно класть онаго, когда уже кроликъ въ три четверти спѣлости сварится. Предъ подаваніемъ пучокъ травъ вынуть, съ соусу жиръ снять и положить добрую счепоть капорсовъ цѣлкомъ, и анчоуса изрубленнаго. Подавай съ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ, обливъ все соусомъ.

Кроликъ молодой въ бигарруръ.

Возьми одного или двухъ молодыхъ кроликовъ; изъ печенокъ ихъ сдѣлай фаршъ, съ ветчиннымъ саломъ, на терку стертымъ, малою долею масла коровьяго, или говяжьяго мозгу изъ костей, съ петрушкою, цибулею и чеборомъ изрубленными, солью и перцомъ; замѣси этотъ фаршъ тремя яичными желтками, начини этимъ кроликовъ и зашивъ, чтобъ не могло выпасть, пообжарь надъ углями. Нарѣжь полосокъ бѣлаго хлѣба длиною въ кролика, и таковыхъ же полосокъ шпеку; укрой всѣхъ кроликовъ этими полосками попеременно хлѣ-

Digitized by Google

хлѣбомъ и саломъ, чтобъ кромѣ головъ ничего было не видно, обверни листами бумаги, смазанными коровьимъ масломъ и жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣютъ и хлѣбъ позарумянится, сними бумагу и облей сокомъ, съ нихъ стекавшимъ, приправивъ оной ниточкою верхюсу, или лимоннаго соку.

О красной дичинѣ.

Олень, лось и коза дикая приготовляются одинакимъ образомъ. Переднія и заднія четверти оныхъ послѣ маринированія жарятъ на вертѣлѣ; а маринадъ къ нимъ дѣлается изъ уксусу, соли, перцу, съ малою долею воды.

Готовятъ же оныхъ какъ бїофъ а ла модъ; употребляютъ также въ пироги холодные и горячіе.

О вепрѣ, или черной дичинѣ.

Голова вепря и свиньи дикой подается холодная; приготовляется оная какъ голова домовой свиньи; ноги по Сенменульдски по сказанному въ VI Главѣ о свиныхъ ногахъ; остатокъ готовятъ филейками.

Окорокъ и лопатку послѣ маринированія жарятъ на вертѣлѣ; также употребляютъ оныя въ пирогъ холодной, въ бїофъ а ла модъ въ циветъ, или приготовленіе съ кровью и въ пирогъ выводной.

Поросенка дикаго нашпековавъ, жарятъ на вертѣлѣ.

Крошево изъ разныхъ мясъ, жареныхъ на вертѣлѣ.

Возьми остатковъ жаренаго разнаго роду мясъ, четвероногихъ скотовъ, птицъ и всякой дичины; изрѣжь въ ломтики самые тонкіе, положи въ кострюлю съ малою долею петрушки, цибули, шалоту, печерицъ, изрубивъ оныя дробно, смочи не много булїономъ, приправя солью и перцомъ; дай прѣть сему на маломъ огнѣ четверть часа. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ него соку изъ кострюли съ мякишемъ бѣлаго хлѣба; на это уклади мяса слой,

на оной еще хлѣба. Припеки это надъ слабымъ жаркомъ, чтобъ ко дну блюда прикипѣло. Вылей остатокъ соку, приправивъ ниточкою вержюсу.

ГЛАВА X.

О рыбахъ морскихъ и прѣсныхъ водъ.

По описанїи мясъ сухопутныхъ животныхъ и приготовленїи оныхъ, время приступить къ рыбамъ, снабжающимъ нашъ постной столъ какъ морскимъ, такъ и рѣчнымъ, въ различныхъ приготовленїяхъ. Я начну съ моря, которое изобильнѣе снабжаетъ насъ разнаго роду рыбами. Употребительнѣйшимъ изъ оныхъ слѣдующїя названїя:

Турботъ или тюрбутъ.
Барбь.
Семга.
Осетръ.
Алозъ.
Каблїа, или треска свѣжая.

Скалбная рыба.
Треска сухая, или шток-фишъ.

Треска соленая.
Лиманъ.
Карлетъ или платва морская.
Шоль.
Судакъ.

Эперланъ.
Макрель.
Тонъ.
Вивъ.
Сардель.
Ершъ.
Сельдь.
Мерланъ.
Анчоусъ.
Баръ.
Водрель.
Любинъ.

Чрепокожныя:

Раки морскїе.
Омары, или самаго большаго рода раки.
Мушели, или раковины.
Устрицы.

О турботѣ и барбѣ, какъ оныхъ готовить?

Готовятъ оныхъ одинакимъ образомъ. Варишь оныхъ въ кострюлѣ приличной величины, въ разсоленой водѣ

водѣ, пополамъ съ молокомъ смѣшанной; варенiе производить исподоволь, чтобъ только у одного краю перебиралось, а не кипѣло; инако рыба развалится. Когда рыба сдѣлается мягка подъ пальцомъ, значитъ, что поспѣла. Подавать оную сухую, выложивъ на салфетку, и осыпавъ зеленою петрушкою.

Въ постномъ приготовленiи отваривать оную съ солью, и подавать съ слѣдующимъ соусомъ. Положить въ кострюлю хорошаго масла деревяннаго, соли, крупнаго перцу, ниточку уксусу; взварить этотъ соусъ, не давая вскипѣть, и вылить на рыбу.

Турботъ съ капорсами.

Положи въ кострюлю доброй кусокъ масла коровьяго, счепоть муки, соли, крупно столченаго перцу, одного анчоуса вымытаго и изрубленнаго и капорсовъ; соедини мѣшая на огнѣ, но не давая кипѣть; облей этимъ рыбу, приготовленную по вышеписанному.

Можно же подавать оныхъ въ соусѣ бегамелевомъ. Взварить сметаны, присолить и облить свареную рыбу. Можно же подавать ихъ съ соусомъ аше постнымъ, или съ рагу раковымъ.

Отвареныхъ въ соли рыбъ этихъ можно подавать съ разными соусами скоромными, какъ то: Испанскимъ, соусомъ аше, съ соусомъ изъ вина Шампанскаго и съ рагу раковымъ. Также съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса и рубленыхъ яицъ; съ рагу салпико, устричнымъ, трюфельнымъ и съ опенковымъ.

Разсолъ къ постному отвариванiю рыбъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю добрую горсть соли, бутылки двѣ воды, чесноку, корней поваренныхъ, луковицъ, разныхъ травъ, петрушки, цибули, гвоздики; вари на маломъ огонькѣ полчаса, и давъ отстояться, чистое слей; процѣди сквозь сито и смѣшай процѣженное пополамъ съ молокомъ. Въ этомъ

Digitized by Google

отваривать рыбу на маленькомъ жарку, чтобъ только перебиралось.

Всякаго роду куртбульіоны бѣлые для рыбы дѣлаются вышеписаннымъ образомъ.

Турботъ и барбь въ скоромномъ приготовленіи.

Положи рыбу эту въ кострюлю съ добрыми ломтями телятины, солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ, и накрывъ ломтиками ветчиннаго сала, приставь на жарокъ; послѣ влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣетъ, подавай съ какимъ угодно соусомъ, или рагу.

Когда подавать оныхъ натурально, по вышесказанномъ сваренїи выложить на блюдо; сокъ изъ кострюли процѣдить сквозь сито, снять жиръ и подбить двумя ложками кулису. — Естьли соусъ этотъ будетъ жидкъ, поуварить оной и вылить на рыбу.

Въ этомъ приготовленїи должно соли класть очень мало.

О семгѣ свѣжей, какъ оную готовить?

Нарѣзавъ оной ломтями, маринировать въ маслѣ Прованскомъ, или Чухонскомъ, съ солью и перцомъ; послѣ жарить ломти на рашпарѣ, поливая онымъ маринадомъ. Подавать съ тѣми же соусами и рагу, о которыхъ выше сказано въ разсужденїи турбота.

Или подавать въ куртбульїонѣ съ тѣми же соусами и рагу.

Когда подавать *жареную*, шелухи съ ней очищать не должно; печь на рашпарѣ и посылать на салфеткѣ, обсыпавъ зеленою петрушкою.

Естьли блюду этому быть въ числѣ главныхъ подачъ, семгу ощелушить и оставить цѣлымъ звеномъ. Куртбульїонъ къ отвариванїю онаго дѣлается тако: въ горшокъ размѣрной величины звена положи вина бѣлаго, рыбей ухи, или постнаго бульїону, корней, луковицъ ломтиками, полной пучокъ травъ, соли, перцу,

Digitized by Google

ку, кусокъ масла коровьяго; опутай звено нитками и вари въ этомъ куртбульїонѣ.

Всякую рыбу въ куртбульїонѣ варятъ таковымъ же образомъ.

Семга въ коробочкахъ.

Возьми два ломтя семги свѣжей, толщиною въ полпальца, маринируй оные часъ въ маслѣ Прованскомъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, малою долею печерицъ, ползубкомъ чесноку, одною луковкою эшалоту, полліsткомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ стертыми въ порошокъ, съ солью и крупнымъ перцомъ. Сдѣлай изъ писчей бумаги коробочку величиною, чтобъ оные два ломтя помѣстились; вымажъ оныя снизу масломъ деревяннымъ и поспавь на блюдо. Положи въ коробочку семгу со всѣмъ помянутымъ маринадомъ; усыпь сверху крошенымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и поставь въ печь, или на горячій подъ очаго подъ тортную крышку, насыпавъ на оную жару. Когда семга поспѣетъ и сверху позарумянится, подавай, смочивъ лимоннымъ сокомъ. — Естьли за благоразсудишь смочить соусомъ Испанскимъ, надобно прежде изъ коробочки жиръ слить.

Объ осетринѣ, какъ оную готовить?

Оную жарятъ на вертѣлѣ, напитывая два или три часа въ маринадѣ обыкновенномъ, которой составляется таковымъ образомъ: положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, соли, перцу, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, чесноку, поваренныхъ травъ, гвоздичку, полстакана воды, не много уксусу; взогрѣй этотъ маринадъ на огнѣ, мѣшая ложкою.

Въ горячій еще этотъ маринадъ положи осетрину, и когда напитается, жарь на вертѣлѣ. — Подавай съ разными лучшими соусами.

Можно же варить оную въ куртбульїонѣ какъ семгу, и подавать съ постнымъ соусомъ.

Осе-

Digitized by Google

Осетрина жареная въ скоромномъ приготовленіи.

Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ и подавай съ разными хорошими соусами, какъ то: Италіанскимъ, Испанскимъ, равиготнымъ; или съ рагу трюфельнымъ, сморчковымъ, опенковымъ, изъ телячьяго сладкаго мяса и съ рубленными яицами.

Осетрина въ брезѣ.

Положи оную въ небольшой горшокъ съ ломтями телятины и ветчиннаго сала, полстакана вина бѣлаго, полной пучокъ травъ, луковицъ, корней, соли, перцу и добраго бульіону. Когда поспѣетъ, подавай съ тѣми же рагу и соусами, какъ сказано въ предшедшемъ параграфѣ.

Осетрина въ мателло.

Нарѣжь круглыхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, величиною въ рубль, обжарь до желта въ коровьемъ маслѣ и выложи, чтобъ отекли. Возьми звено осетрины, разрѣжь въ тонкіе ломти, уклади оные на блюдѣ рядомъ, чтобъ не было куска на кускѣ, съ кускомъ масла коровьяго, солью и крупнымъ перцомъ; задерживай надъ малымъ угольнымъ жаромъ, и когда пропекутся съ одной стороны, поверни на другую. Къ сему задерживанію потребно не больше получаса времени. Выложи осетрину съ блюда, а въ сокъ, на ономъ оставшійся, брось не много муки, и вымѣшай оную съ сокомъ; послѣ положи мѣлко изрубленныхъ эшалоту, петрушки, цибули; смочи двумя рюмками вина краснаго; повари это четверть часа, положи осетрину, взвари съ соусомъ, не допуская однако кипѣть, брось не много капорсовъ рубленыхъ; подавай, гарнировавъ кружками обжаренаго хлѣба, поливъ не много сверху соусомъ.

Объ алозѣ, какъ оную готовить?

Когда подавать ее вмѣсто жаренаго, щелушить не надобно, а только выпотрошить и варить въ

курп-

Digitized by Google

куртбульїонѣ по сказанному о семгѣ. — Подавать на салфеткѣ, гарнировавъ зеленою петрущкою.

Естьли же подавать въ числѣ главныхъ блюдъ, надобно ощелушить и подавать съ разными соусами, какъ то: съ капорснымъ, съ соусомъ изъ Прованскаго масла и Италїанскимъ.

Жарятъ же оную и на рашларѣ. Выпотроживъ и ощелушивъ, расплостай по спинѣ и маринируй въ небольшемъ количествѣ масла Прованскаго, или коровьяго съ солью и перцомъ. Жарь на рашпарѣ, поливая временемъ онымъ маринадомъ.

Когда поспѣетъ, чему признакомъ то, что перья спинныя потеряютъ свою краснину; подавай тогда съ рагу изъ фаршу, приправленнаго въ добрый вкусъ. Или съ соусомъ изъ капорсовъ и анчоусовъ.

О свѣжей трескѣ, какъ оную готовить?

Варятъ оную въ куртбульїонѣ бѣломъ по вышесказанному о турботѣ. — Подаютъ съ тѣми же приправами, соусами и рагу, какъ сказано тамъ.

Треска свѣжая по Дофински, съ рагу изъ молокъ карлевыхъ, съ концами спаржъ.

Взявъ треску самую свѣжую, ощелуши и выпотроши, надрѣжь съ боковъ и вытри полотенцемъ; послѣ маринируй два часа въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею, цѣлкомъ положенными, зубкомъ чесноку и однимъ листомъ лавровымъ.

Возьми по томъ желѣзныхъ спичекъ, гателеты у поваровъ называемымъ, проткни оныя сквозь треску, начавъ съ глазъ до хвоста, справливая чрезъ то рыбу въ фигуру делфина. Положи на тортную сковороду, и обливъ маринадомъ, жарь въ печи. Когда поспѣетъ, вынь гателеты и выложи рубу на блюдо, на которомъ оную подавать.

Подавай, обливши рагу, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ:

Возь-

Digitized by Google

Возьми молоки изъ трехъ карпей, пообвари не много въ кипяткѣ. Возьми также концовъ спаржь, и также не много пообвари; положи все въ кострюлю съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, печерицами, пучкомъ петрушки и цибули, приставь на огонь, послѣ брось счепоть муки и влей по рюмкѣ вина бѣлаго и хорошаго бульйону.

Сваривъ рагу, когда сокъ въ немъ посгустится и приправлено будетъ въ хорошій вкусъ, подбей тремя яичными желтками и сметаною, приварн и облей рыбу.

Спаржу лучше класть уже подъ конецъ варенія, чтобъ не раскипѣла.

О скальной рыбѣ, какъ оную готовить?

По Мѣщански варятъ оную въ кошлѣ, въ водѣ съ уксусомъ, нѣсколькими луковицами, въ ломти изрѣзанными, и малою долею соли. По вымытіи оной въ холодной водѣ и выкинутіи желчи, дать ей вскипѣть только раза два, чтобъ не развалилась. Выложивъ потомъ на блюдо, очисти лузгу и обрѣжь края.

Естьли по снятіи кожи окажется, что она не довольно уварилась, чему признакъ, что будетъ она очень тверда, и перья останутся красны, въ этомъ случаѣ приставь оную надъ устье горна очаговаго съ малою долею ея отвару. Когда поспѣетъ, дай отечь и подавай, съ чемъ за благоразсудишь, на примѣръ съ соусомъ изъ коровьяго масла съ капорсами и анчоусами, съ соусомъ изъ Прованскаго масла и съ жареною петрушкою.

Для послѣдняго соусу надобно рыбу взогрѣть на блюдѣ, полить уксусомъ, спрыснуть солью и крупно толченымъ перцомъ, положи масла коровьяго и гарнируй по краямъ жареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

Скальная рыба по Сенменульдски.

Содравъ съ ней кожу и разрѣзавъ рыбу въ звена пальца въ два шириною, вари полчаса на самомъ слабомъ огонькѣ. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровь-

Digitized by Google

ровьяго, стертаго съ ложкою муки, смачивай мало по малу, вливая стаканецъ молока, приправь солью и перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, положи зубокъ чесноку, двѣ луковки эшалоту, три гвоздка гвоздики, тьмину, лавроваго листу, базилику, луковицъ ломтиками, корней скрошенныхъ; вари добрую четверь часа; тогда положи и рыбу, обмочи въ самой густотѣ соуса и обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ. Жарь на рашпарѣ, помазывая слегка масломъ коровьимъ. Подавай сухую, и къ ней соусъ ремоладъ въ особливомъ соусникѣ. Соусъ этотъ описанъ въ XV Главѣ.

Скальная рыба маринированная и пряженая.

Содравъ кожу, разними въ части по вышесказанному; маринируй два или три часа въ малой долѣ воды, съ уксусомъ, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, луковицами, въ ломти изрѣзанными, корнями крошеными и гвоздикою. Послѣ откинь на рѣшето отечь, обваляй въ мукѣ, пряжь въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Скальная рыба въ соусѣ изъ ея печенокъ.

Отвари оную по Мѣщански и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюлю петрушки, цибули, печеницъ, зубокъ чесноку, все изрубивъ очень мѣлко, кусочикъ масла коровьяго, обжарь до нѣсколькихъ вскипѣній и брось добрую щепоть муки. Послѣ положи кусокъ масла коровьяго, капорсовъ и анчоуса изрубленныхъ, печенку этой рыбы растертую, соли, крупнаго перцу, смочи водою или бульёномъ, привари и вылей на рыбу.

Скальная рыба съ сыромъ.

Обдери кожу съ лучшей половины скальной рыбы шероховатой, каковая считается вкуснѣйшею; разними оную на четыре куска равныхъ, и вымывъ, вари въ полбутылкѣ молока, съ кускомъ масла коровьяго, въ полъ-яица куринаго величиною, обваляннымъ въ двухъ

Digitized by Google

щепотяхъ муки, съ зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, двумя луковками эшалоту, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, малою долею соли и перцу. Взвари, не клавъ еще рыбу, (для того что къ сваренію оной потребно очень мало времени); а потомъ выложи оную отечь; соусъ же изъ кострюли процѣди и увари до надлежащей густоты; выложи половину онаго на блюдо, на которомъ подавать, усыпь горсткою тертаго сыру, уклади на сыръ куски рыбы, а между оныхъ дюжину бѣлыхъ луковокъ, отваренныхъ въ бульїонѣ, и два ломтя бѣлаго хлѣба, обрѣзанныхъ круглыми кусочками и обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ; уклавъ порядочно, облей все осташкомъ соусу и усыпь сыромъ Швейцарскимъ или Пармскимъ; приставь блюдо на слабой огонекъ, чтобъ варилось исподоволь, и соусъ бы почти весь выкипѣлъ. Загласируй раскаленною желѣзною лопаткою румяно и подавай.

О шток-фишѣ, какъ оную готовить?

Лучшею считается шток-фишъ, которая бѣлѣе; прежде размачиванія надобно оную бить вездѣ молоткомъ, чтобы умягчить; мочить нѣсколько дней, перемѣняя воду. Послѣ поварить не много въ рѣчной водѣ, вынуть и скрошить по слоямъ.

Соусъ Гасконской, которой къ ней лучшій, дѣлается тако: положи скрошеную рыбу въ кострюлю, съ масломъ Прованскимъ и коровьимъ, взявъ оныхъ по равну, крупно столченаго перцу, зубокъ чесноку и соли, если оная не солона. Приставь надъ устьемъ горна въ очагѣ, мѣшай безпрестанно, пока масла между собою соединятся; и подавай прямо съ огня, потому что этотъ соусъ остывая, створаживается..

О трескѣ соленой, какъ оную готовить?

Лучшая также бываетъ бѣлѣе тѣломъ, имѣетъ кожу черную, тѣло крупными слоями. Снявъ кожу, надобно оную поварить немного въ рѣчной водѣ, дать отечь,

Digitized by Google

отечь, скрошить по слоямъ, или цѣлымъ звеномъ оставить; однакожъ это неудобно.

Сваренную подавай съ какимъ угодно соусомъ. Положи въ кострюлю не много муки съ кускомъ масла коровьяго, малою долею перцу, разведи не много молокомъ, послѣ прибавь вержюсу зернистаго, привари соусъ, послѣ положи треску и взогрѣвъ, подавай.

Вержюсъ зернистой значитъ зеленой виноградъ; въ недостаткѣ онаго класть петрушку и цибули изрубленныя.

Треска а ла метрдотель.

Возьми трески желаемое мѣсто, очисти кожу съ шелухою, и вымывъ приставь на огонь въ котлѣ съ холодною водою. Когда начнетъ закипать, сними пѣну и тотчасъ сославъ съ огня; накрой ветошкою на полчетверти часа. Послѣ вынь изъ воды отечь, положи на блюдо съ рубленными петрушкою и цибулею, крупнымъ перцомъ, тертымъ мушкатомъ, добрымъ кускомъ масла коровьяго, ложкою вержюсу; взвари, мѣшая ложкою, и подавай прямо съ огня.

Хвостъ трески тушеной.

Положи въ кострюлю пригоршни стертаго мякишу бѣлаго хлѣба, протертаго сквозь сито съ бутылкою молока, взвари, пока хлѣбъ сдѣлается какъ густой кисель; выложивъ остуди. Возьми въ куриное яицо величиною кусокъ масла коровьяго, рубленыхъ петрушки и цибули, соли, перцу и шесть яичныхъ желтковъ. Хвостъ трески свари въ водѣ по сказанному въ предшедшемъ параграфѣ; давъ отечь, обери съ кости все мясо, скроши оное по слоямъ, положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ и петрушкою, прибавь печерицъ скрошенныхъ полосками двѣ луковки эшалоту, зубокъ чесноку; все изрубивъ, приставь на огонь, брось полложки муки, смочи полбутылкою молока, положи перецъ, вари до стущенія и въ это время клади скрошенную треску съ тремя разболтанными яичными желтками; привари,

Digitized by Google

не давая вскипать, и составь остынуть. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на оное обобранную кость трески; а конецъ его обверни бумагою, смазанною масломъ коровьимъ, и около краевъ кости сдѣлай окраекъ изъ фаршу; положи въ оной рагу оное остывшее, сгладь ножемъ, обмоченнымъ въ яицо взбитое, наложи разваренной прежде сказанной хлѣбъ и запеки румяно въ печи. Подавай, ошеревъ края блюда; на дно онаго можно влить соусу, сдѣланнаго изъ рюмки добраго бульёну, съ Грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, ложки вержюсу, малой доли соли и крупнаго перцу; привари на огнѣ.

Треска соленая по Провански.

Отвари трёски въ водѣ и выложи, чтобы осякла. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на дно онаго изрубленныхъ эшалоту, не много чесноку, петрушки, цибули, лимону кружками по обрѣзаніи кожи, крупно столченаго перцу, двѣ ложки масла Провансkаго, съ полъяица величиною кусокъ масла коровьяго, на оное уклади треску; покрой тѣми же приправами, наложи корками бѣлаго хлѣба, приставь на слабой огонь, чтобъ варилось исподоволь; позарумянь сверху раскаленною лопаткою, или подъ кровлею тортной сковороды.

Треска соленая съ масломъ черным.

Вари оную въ водѣ и вынувъ дай отечь; положи на блюдѣ, на которомъ подавать, съ полрюмкою уксусу, столькимъ же бульёномъ, крупно столченымъ перцомъ, держи надъ жаромъ полчетверти часа и облей все растопленнымъ коровьимъ масломъ; подавай съ огня, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Треска соленая съ соусомъ изъ каперсовъ и анчоусовъ.

Отваривъ треску въ водѣ и давъ оной отечь, выложи горячую на блюдо, на которомъ подавать, и облей

облей соусомъ изъ капорсовъ и анчоусовъ, которой описанъ въ Главѣ XV, въ отдѣленіи о соусахъ.

Треска соленая съ сметаною.

Свари оную въ водѣ; и когда по вынутіи осякнетъ, скроши оную по слоямъ; положи въ кострюлю съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, полложки муки съ зубкомъ чесноку изрубленнаго, крупнымъ перцомъ, смочи сметаною или молокомъ, увари соусъ и наконецъ положи треску, взвари и подавай съ огня.

Естьли въ этомъ приготовленіи треску панировать, надобно масла класть больше и три яичныхъ желтка; выложивъ на блюдо, на которомъ подавать, засыпать крошками бѣлаго хлѣба и позарумянить подъ крышкою тортной сковороды.

Тортъ изъ трески.

Сваривъ и давъ оной осякнувъ остынуть, раскроши оную по слоямъ, смѣшай съ масломъ коровьимъ, перцомъ и разными поваренныхъ травъ приправами, положи въ тортъ. Когда испечется, травы вынь и вмѣсто оныхъ положи сметанной соусъ, описанной въ предшедшей статьѣ.

Треска по Стинкеркски.

Возьми блюдо, на которомъ оную подавать, положи на дно онаго не много масла коровьяго, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, анчоусомъ, зубкомъ чесноку, приправь крупно столченымъ перцомъ и капорсами цѣлкомъ; на это наложи слой трески скрошеной, и такъ пересыпая приправами, клади слои, сколько надобно; сверху покрой мякишемъ бѣлаго хлѣба и приставь на горячую золу подъ тортную сковороду, что бы зарумянилось.

Треска маринированная пряженая.

Отваривъ въ водѣ, разбери по слоямъ, маринируй по вышесказанному о скальной рыбѣ, но соли почти не класть; послѣ взварить въ томъ же маринадѣ.

Digitized by Google

Треска въ беньетахъ.

Возьми трески свареной; когда оная осякнетъ, отнимай слои самые крупные, обмачивай въ тѣстѣ, сдѣланномъ изъ муки на бѣломъ винѣ, съ прибавкою малой доли масла Прованскаго и соли; жарь въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

О лиманѣ, карлетахъ, плотѣ морской и шолялъ.

Сіи четырехъ родовъ рыбы приготовляются одинакимъ образомъ. Ощелушивъ оныхъ, выпотрошивъ и вымывъ, вытереть полотенцомъ, расплостать по спинѣ, обвалять въ мукѣ и жарить на яркомъ огнѣ въ маслѣ кипящемъ. — Естьли масло будетъ не горячо и огонь слабъ, рыба сдѣлается отъ сего мягка и не красива; это замѣчается въ разсужденіи всякихъ жареній рыбы въ маслѣ.

По изжареніи румяномъ подавать, выложивъ на разостланной на блюдѣ салфеткѣ.

Таковымъ образомъ изжареныхъ рыбъ сихъ можно подавать, обливая соусами, какъ то: изъ капорсовъ и анчоусовъ, или изъ масла Прованскаго.

Въ мясоѣдъ съ соусомъ аше, или съ дробными рагу, какъ то изъ телячьяго сладкаго мяса съ печерицами.

Подаютъ же ихъ жареныхъ на рашпарѣ, прежде маринировавъ въ Провансномъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ, кои предъ подаваніемъ вынуть. Во время жаренія полевать временно маринадомъ и подавать съ какимъ угодно соусомъ.

Можно же готовить ихъ и въ куршбульіонѣ по вышесказанному о турботѣ; подавать, естьли угодно, съ тѣмъ же рагу, о которомъ нами сказано.

При-

Digitized by Google

Приготовленіе сихъ рыбъ между двухъ блюдъ по Мѣщански.

Перечистивъ рыбу, расцусти добраго масла коровьяго, выложи на блюдо, на которомъ подавать, съ прибавкою изрубленныхъ петрушки, цибули и печерицъ, соли и перцу; на это положи рыбу, посыпь сверху тѣми же приправами, накрой другимъ блюдомъ и поставь въ печь, или надъ устьемъ очаговаго горна.

Когда рыба поспѣетъ, подавай съ соусомъ ея, прибавивъ къ него ниточку вержюсу. Можно по таковомъ испеченіи рыбу панировать и зарумянить подъ тортною сковородою.

О эперланахъ, или морскихъ палимахъ.

Оныхъ не потрошатъ, но вымывъ и вытеревъ между двухъ салфетокъ, обвалять въ мукѣ и пряжить въ маслѣ. — Можно же ихъ готовить по предшедшему между двухъ блюдъ по Мѣщански.

О судакахъ и макрелякъ.

Судака надобно щелушить, выпотрошить, вытереть и слегка надрѣзать съ обѣихъ сторонъ.

Макрель потрошить, вымыть и расплостать по спинѣ.

Впрочемъ приготовленіе оныхъ одинакое.

Жарятъ оныхъ на рашпарѣ; естьли къ сему маринировать ихъ полчаса въ Прованскомъ маслѣ съ солью и перцомъ, а во время жаренія этимъ поливать, выдутъ они еще лучше. — По изжареніи подавать ихъ съ соусомъ бѣлымъ изъ капорсовъ и анчоусовъ.

Макрелей по изжареніи на рашпарѣ подаютъ и другимъ образомъ. Разнять оныхъ вдоль на двое, уклать на блюдо, на которомъ подавать, посыпать рубленными петрушкою и цибулею, накласть кусочками хорошаго масла коровьяго, прибавить зубокъ чесноку, соли, перцу, ниточку уксусу; поставить надъ отдушникомъ горна очаговаго, и давъ покипѣть соку, по-

Digitized by Google

давать. — Можно же подавать ихъ съ красною подпалкою и жареною въ маслѣ петрушкою. — Еще подаютъ ихъ а ла мепръ дотель; по изжареніи на рашпарѣ набить имъ въ брюхо масла Чухонскаго, замѣшаннаго съ рубленными петрушкою, цибулею, солью и крупнымъ перцомъ.

О тонѣ, какъ оную готовить?

Это большая морская рыба. Оную подаютъ обыкновенно въ саладахъ, т. е. въ холодномъ, по тому что привозятъ оную маринированную. Уклади оной на блюдѣ съ хорошимъ коровьимъ масломъ, пересыпь рубленными петрушкою и цибулею, панируй мякишемъ бѣлаго хлѣба и запеки румяно въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. — Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ рыбу эту можно имѣть свѣжую, приготовляется оная по сказанному о семгѣ.

О вивахъ, какъ оныхъ готовить?

Выпотрошивъ, ощелушивъ, вымывъ и вытеревъ, надрѣжь оныхъ слегка въ пяти или шести мѣстахъ съ каждаго боку, обмочи въ маслѣ постномъ, спрысни солью и перцомъ, жарь на рашпарѣ, помазывая тѣмъ же масломъ. Подавай съ какимъ угодно соусомъ, на примѣръ изъ масла коровьяго, съ капорсами и анчоусами, малою долею муки и воды, солью и перцомъ, привари и облей этимъ рыбу.

Можно подавать ихъ съ соусами нищенскимъ, аше и другими, кои только не убыточны для поварни Мѣщанской.

О ершахъ.

Оныхъ не щелушатъ, но потрошатъ, вымываютъ и печенки ихъ сберегаютъ. — Жарь оныхъ на рашпарѣ по сказанному о вивахъ, и подавай съ тѣмъ же соусомъ, въ которой прибавить ихъ печенки.

Инымъ образомъ: выпотрошить ихъ, но не щелушить, варить съ бѣлымъ виномъ, кусочкомъ масла ко-

Digitized by Google

коровьяго, солью, перцомъ, пучкомъ корней, травъ поваренныхъ и луковицами; вареніе продолжать полчаса; по свареніи снять лузгу съ кожею; подавать съ тѣмъ же соусомъ.

О сарделяхъ и свѣжихъ сельдяхъ.

Приготовленіе оныхъ одинакое; очистивъ шелуху, вымыть, вытереть и жарить на рашпарѣ; по томъ подавать съ слѣдующимъ соусомъ.

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, не много муки, ниточку уксусу, ложку горчицы, соли, перцу и не много воды; привари и облей этимъ соусомъ сарделей, или сельдей свѣжихъ.

Сельди соленыя по Сенменульдски.

У дюжины соленыхъ сельдей головы и хвосты обрѣзавъ, положи вымачиваться въ воду на четыре часа, а по томъ на два часа въ молоко. Послѣ давъ осякнуть и вытеревъ, обмочи въ горячее масло коровье, въ которомъ вмѣшано стертыхъ въ порошокъ полллиста лавроваго, тьмину и базилику, два яичныхъ желтка и крупнаго перцу; обмочивъ, обваливай въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и обжаривай слегка на рашпарѣ. Въ блюдо, на которомъ подавать, положи двѣ ложки верджюсу, или краснаго соку и на оной сельдей.

Объ анчоусахъ и употребленіи оныхъ.

Извѣстная маленькая морская рыбка, которую привозятъ въ разсолѣ. Къ употребленію надобно оную хорошо вымыть, расплостать для вынутія кости; а по томъ идутъ оные въ салаты и разные соусы, какъ то: масляной, ремоладъ, соусъ съ кулисомъ и малою долею масла коровьяго.

Подаютъ оныхъ и пряженыхъ. По вымоченіи обмокать оныхъ въ тѣстѣ, замѣсенномъ изъ муки на винѣ бѣломъ не очень жидко; и жарить румяно въ маслѣ. — Таковымъ образомъ можно жарить *снятковъ*.

Digitized by Google

Гренки изъ анчоусовъ.

Возьми чисто обрѣзанныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, въ палецъ длиною и шириною, обжарь въ маслѣ постномъ; уклади на блюдо, облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ хорошаго постнаго масла, съ уксусомъ, крупно сполченымъ перцомъ, рубленымъ петрушкою, цибулею и шалотомъ, покрой ломтики полосками разрѣзанныхъ анчоусовъ.

О мерланахъ.

Это родъ штокфишей; оныхъ обыкновенно подаютъ жареныхъ. Ощелушивъ, выпотрошивъ, вымывъ и выпереявъ, печонки оставить въ нихъ, надрѣзать слегка въ пяти, или шести мѣстахъ съ каждой стороны, обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ на яркомъ огнѣ. Подавать на блюдѣ, подославъ салфетку.

По зажаренїи можно подавать ихъ съ соусомъ бѣлымъ, съ капорсами и анчоусами.

Естьли подавать оныхъ почище, надобно обобрать мѣло съ костей полосками, уклась оныя въ соусникъ бѣлымъ вверхъ и облить соусомъ.

Еще подаютъ оныхъ по Мѣщански, какъ лимановъ, о чемъ писано выше.

Барбъ, какъ онаго готовить?

Эта рыба называется инако барбь, мало разнствующая отъ турбота, кромѣ что не имѣетъ колючихъ перьевъ. --- О приготовленїяхъ оной писано въ первой Части сего Словаря. Смотри слово *Барбь*.

Водрель.

Отмѣнная рыба Средиземнаго моря, имѣющая мѣло очень бѣлое, а по тому преимущественно употребляется въ фарши. --- Подаютъ же оную обжареную въ слѣдующей смѣси: положить бѣлаго вина, рюмку масла Прованскаго, соли, перцу, луковицъ, корней петрушки и цибули, лимону кружками.

Когда поспѣетъ, подавать на салфеткѣ.

Digitized by Google

О лобинѣ.

Рыба морская, покрупнѣе трески. Оную готовятъ и подаютъ тѣмъ же образомъ, какъ треску.

О ракахъ морскихъ, омарахъ и крабахъ.

Оныхъ готовятъ всѣхъ одинакимъ образомъ; отвариваютъ на сильномъ огнѣ въ водѣ съ солью. По сваренїи натираютъ коровьимъ масломъ для лучшаго цвѣту, по обрѣзанїи ногъ подаютъ на большомъ блюдѣ, положивъ омара въ средину, а раковъ и крабовъ вокругъ. — По спинѣ вдоль лузгу ихъ разрѣзываютъ.

О мушелях или раковинахъ.

Перемывъ и оскребши раковинные черепки съ наружности, приставь ихъ однихъ въ кострюлѣ на таганъ надъ большимъ жаромъ; отъ сего раковины разинутся; тогда вылущивать ихъ мясо и выкидывать крабовъ, (кои суть родъ дробныхъ раковъ морскихъ), естьли оные въ нихъ случатся.

Вылущенное положи въ кострюлю съ кускомъ хорошаго масла коровьяго, рубленными петрушкою и цибулею, обжаривай; брось счепотку муки, смочи бульїономъ. Когда сокъ почти выкипитъ, положи три яичныхъ желтка, стертыхъ съ сметаною. Привари, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Подаютъ же мушелей и *въ похлебкѣ*. Вылущивъ, часть оныхъ продавить сквозь самую частую салфетку, въ предосторожность, чтобъ песку попасть не могло. Продавленное положи въ хорошїй бульїонъ, подбей оной шестью яичными желтками; привари, мѣшая безпрестанно въ предохраненїе, чтобъ не свернулись яица. Разведи бульїономъ въ самое то время, какъ посылать на столъ, и края блюда гарнируй вылущенными мушелями.

Объ устрицахъ.

Оныхъ обыкновенно ѣдятъ сырыхъ съ перцомъ. Подаютъ же и печеныхъ на рашпарѣ въ черепкахъ,

Digitized by Google

подгребши жиру снизу и державъ раскаленную желѣзную лопатку сверхъ, пока начнутъ сами собою раскрываться. Называютъ таковыхъ *устрицы вскрытыя.*

Еще жарятъ оныхъ инымъ образомъ: раскрывъ черепокъ, положить не много масла коровьяго, перцу и крошекъ бѣлаго хлѣба. Жарить также на рашпарѣ, жаръ снизу и лопаткою посверхъ.

Употребляютъ же устрицъ въ рагу съ разнымъ мясомъ, какъ то: съ цыплятами, пулардою, голубятами и проч.

Для сего обварить ихъ въ водѣ на самомъ маломъ огнѣ, остерегаясь допустить вскипѣть, для того что отъ сего они затвердѣютъ. Выложи послѣ въ холодную воду и тотчасъ откинь на рѣшето осякнуть. Возьми кулису мяснаго, положи въ него анчоуса рубленаго и устрицъ вылущеныхъ; взвари, не давая кипѣть, и подавай съ чемъ угодно.

Устрицы рубленыя.

Полсотни устрицъ въ корзинкѣ опусти въ горячую воду, готовую закипѣть; по томъ выкинуть въ холодную воду, и послѣ на рѣшето, чтобъ осякли. Изъ сихъ выбери самыхъ мягкихъ, а твердыхъ руби особливо, наконецъ вмѣстѣ изруби дробно. Для умноженія количества и вкусу можно прибавить мяса карпева.

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго съ изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами; поужаривъ, брось щепоть муки; смочи полстаканомъ вина бѣлаго и столькою же мѣрою бульйону.

Въ этомъ вари изрубленныхъ устрицъ, пока сокъ почти весь выкипитъ; приправь въ добрый вкусъ. Предъ подаваніемъ подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною.

Digitized by Google

О макрезѣ.

Это собственно не рыба, а птица, составляющая родъ малыхъ ныpковъ морскихъ, которыхъ у Католиковъ позволено ѣсть въ посты вмѣсто рыбы. Варятъ оныхъ въ куртбульїонѣ какъ семгу, и къ варенїю сему потребно часовъ пять и шесть. По тюмъ подаютъ ихъ съ соусомъ аше, или съ рагу изъ молокъ карпевыхъ съ печерицами.

Макрезъ съ фазолями.

Осчипавъ и выпотрошивъ маркезъ, опали по подобїю другихъ птицъ, заготовляемыхъ къ жаренїю на вертѣлѣ. Послѣ, разнявъ на четверо, положи въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго, и обжаривай часъ. Послѣ переложи въ горшокъ съ булїономъ постнымъ, рюмкою краснаго вина, солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, малою долею чебору; вари на маломъ огнѣ часовъ отъ четырехъ до пяти. Обрѣжь пристойными кусками брюквы, обваривай полчаса въ кипяткѣ: сдѣлай подпалку красную изъ муки и масла, смочи отваромъ макрезъ изъ горшка, вари въ этомъ брюкву. (Надобно, чтобъ оная обрѣзана была подобїемъ фазолей, отъ чего это блюдо и названїе имѣетъ.) Когда макрезы и брюква поспѣютъ, нарѣжь кружечковъ бѣлаго хлѣба, величиною въ рубль, обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ. Выложи макрезъ и брюкву въ чашу, посверхъ уклади хлѣбъ и облей соусомъ, въ которомъ обжаривалась брюква, снявъ съ онаго жиръ и приправивъ въ хорошїй вкусъ.

Digitized by Google

О рыбахъ рѣчныхъ.

Изъ великаго числа оныхъ упомянется здѣсь только объ нѣкоторыхъ употребительнѣйшихъ.

Щука.	Черепаха.
Угорь.	Миноги.
Карпъ.	Раки.
Лосось.	Голавль.
Бѣлая рыбица.	Налимъ.
Окунь.	Пескарь.
Линь.	Лещъ.
Вьюнъ.	

О щукѣ.

Естьли подавать оную отварную, въ этомъ случаѣ щелушить оную не надобно; но выпотрошивъ, варить въ куртбульйонѣ нижеписанномъ, которой служитъ для всякихъ рыбъ, водящихся въ прѣсной водѣ.

Куртбульйонъ для рыбъ рѣчныхъ.

Положи въ кострюлю воды, прибавь четверть бутылки вина бѣлаго, кусокъ масла коровьяго, соли, перцу, большой пучокъ петрушки, цибули, базилику, чесноку, гвоздики, тмину, лавроваго листу; все это связавъ вмѣстѣ, прибавь нѣсколько луковицъ ломтями и моркови. Вари въ этомъ рыбу не щелушивъ, (этотъ куртбульйонъ служитъ на нѣсколько разъ); рыбу къ сему варенію надобно обвертывать въ тонкую ветошку, чтобъ удобнѣе было оную вынимать, не разломавъ.

Разныя другія приготовленія щуки.

Разнять оную въ звенья не щелушивъ и варить въ сказанномъ куртбульйонѣ. По сваренїи предъ подаваніемъ кожу съ щелухою снять, положить въ соусникъ и облить соусомъ бѣлымъ, или какимъ угодно.

Ощелушенную и въ части разнятую щуку подаютъ съ фрикасѣ цыплячьемъ. Положи въ кострюлю ку-

Digitized by Google

кусокъ масла коровьяго, пучокъ травъ и печерицъ, поужарь, брось послѣ счепоть муки, смочи бульёномъ и бѣлымъ виномъ; вари на большомъ огнѣ. Приправь въ хорошій вкусъ, подбей яичными желтками и сметаною.

Подаютъ же щуку въ мателo. Иногда маринировавъ, обжариваютъ въ маслѣ тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ Главѣ V о телячьихъ котелетахъ маринированныхъ.

Объ угрѣ.

Снявъ съ него кожу, выпотрошивъ, распластавъ и вымывъ, готовь въ вышеписанномъ объ щукѣ фрикасѣ цыплячьемъ.

Жарятъ онаго на рашпарѣ, разнявъ въ куски около двухъ вершковъ длиною, и подаютъ съ соусомъ бѣлымъ, капорснымъ и анчоуснымъ, или съ другимъ какимъ угодно.

Можно подавать онаго съ легкими рагу, на примѣръ съ печеричнымъ, или съ стволами салатными.

Большаго угря можно жарить на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою, напитанною коровьимъ масломъ; а подавай съ тѣми же соусами и рагу, какъ и жаренаго на рашпарѣ.

Готовятъ же изъ него фрикандо, мателo и употребляютъ къ гарнированію разныхъ мясныхъ блюдъ.

Угорь съ стволами латуку Римскаго.

Разними онаго въ куски и приготовляй по сказанному въ Главѣ VIII о приготовленіи цыплятъ въ фрикасѣ Когда угорь почти поспѣетъ, возьми побѣговъ стволовыхъ латукъ салату Римскаго, оштари въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго; откинь на рѣшето, и когда осякнетъ, привари съ угремъ.

Послѣ подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною, привари; подавая, влей ниточку вержюсу, когда въ фрикасе вина не кладено.

Digitized by Google

О карьпѣ.

Естьли оной крупенъ, отвариваютъ его синимъ. Выпотрошить, вырѣзать жабры; но не щелушить. Положить на блюдо карьпя, вскипятить уксусу и облить онымъ; отъ чего карпь сдѣлается синь. Послѣ сего отваривать въ куршбульїонѣ вышесказанномъ для рѣчныхъ рыбъ.

Подавать на салфеткѣ, гарнировавъ зеленою петрушкою.

Карьпь въ мателю.

Ощелушивъ онаго и вырѣзавъ жабры, разнять въ звена, положить въ кострюлю съ другими рыбами, какъ то: щукою, угремъ, налимомъ, или иными рѣчными рыбами и раками.

Въ другой кострюлѣ сдѣлать легкую подпалку, изъ масла коровьяго съ столовою ложкою муки. Когда подпалка позарумянится, положи въ нее четыре небольшихъ луковицы, разрѣзанныхъ на четверо; увари, чтобъ въ половину спѣлости ихъ прохватило; прибавивъ масла.

Послѣ смочи ухою рыбьею, пополамъ съ краснымъ виномъ смѣшанною. Эту подпалку съ луковицами вылей въ кострюлю на приготовленную рыбу; приправь солью, перцомъ, пучкомъ полнымъ поваренныхъ травъ, и вари это мателю на большомъ огнѣ полчаса. Подавая, размочи въ томъ же соусѣ корокъ бѣлаго хлѣба и съ оными подавай.

Естьли мателю дѣлается изъ однихъ карьпей, называется это блюдо этюве; но приготовленіе то же.

Пекутъ карпя еще на рашпарѣ; послѣ ощелушивъ и выпотрошивъ, подаютъ, подливъ подъ него рагу, изъ фаршу дѣлаемое, о приготовленіи котораго писано будетъ въ слѣдующей Главѣ о легюмахъ. Также въ фрикасѣ цыплячьемъ. Смотри Главу VIII.

Раз-

Digitized by Google

Разнявъ онаго въ звенья, положить въ кострюлю съ масломъ, съ изрубленными петрушкою, цибулею печерицами и стаканомъ вина бѣлаго. По сваренiи подавать съ немногимъ соусомъ.

О лососѣ и бѣлой рыбицѣ.

Лосось имѣетъ тѣло красноватое, сходствующее къ семгѣ; а бѣлая рыбица самое бѣлое. Впрочемъ приготовленiе оныхъ одинакое.

Варятъ оныхъ въ вышеупомянутомъ куртбульiонѣ съ краснымъ виномъ; подаютъ на салфеткѣ, гарнировавъ зеленою петрушкою. — Можно подавать оныхъ съ соусами, какъ и другихъ рыбъ.

Жарятъ же оныхъ, обмочивъ въ постномъ маслѣ, на рашпарѣ, и подаютъ съ постнымъ рагу.

Въ скоромныхъ приготовленiяхъ поступаютъ съ ними по сказанному о семгѣ свѣжей.

Объ окунѣ.

Вырѣжь у оныхъ жабры, выпотроши и оставь половину икры; вари въ куртбульiонѣ съ виномъ бѣлымъ.

По сваренiи снять шелуху съ кожею, покласть окуней на блюдо, на которомъ подавать, облить соусомъ капорснымъ, или другимъ, или рагу постнымъ. — Подаютъ оныхъ и съ мясными соусами.

О линяхъ.

Къ снятiю съ нихъ чешуи, надобно ихъ лимонировать: сiе производится таковымъ образомъ: вскипятить воды, опустить рыбу въ оную живую и тотчасъ накрыть, чтобъ трепенущись обварить не могла. Подержавъ не много, вынуть и щелушить, начиная съ головы, и остерегаясь, чтобъ не прорвать кожи.

По очищенiи выпотрошить, обрѣзать перья, запекать на рашпарѣ и подавать съ соусами по сказанному о другихъ рыбахъ. — Подаютъ же ихъ и въ фрикасѣ

Digitized by Google

касѣ цыплячьемъ тѣмъ образомъ, какъ выше сказано о щукахъ.

О вьюнахъ.

Надобно оныхъ обваривать по сказанному объ линяхъ, но меньше держать въ кипяткѣ, для того что кожа на нихъ излопается. — По очищенїи варить ихъ въ куртбульїонѣ для прибавленїя, а свариваются они въ нѣсколько минутъ. — Подаютъ оныхъ съ разными соусами. Не худы они также и жареные въ маслѣ. Къ сему жаренїю надобно оныхъ мариновать, а по томъ жарить румяно и подавать на салфеткѣ.

Готовятъ же изъ нихъ мателo и разныя блюда въ скоромномъ приготовленїи, какъ въ фрикандо, нашпековавъ саломъ, или съ хорошими рагу, какїе за благо усмотрятся.

О черепахѣ.

Это животное водоземное, т. е. въ водѣ и на сухомъ пути обитающее и покрытое черепомъ. Употребляется оная въ рагу.

Естьли готовить оную одну, или когда употребить въ рагу, надобно у ней голову и ноги обрѣзать; отварить не много въ водѣ съ солью, луковицами, петрушкою, цибулею, корнями и половиною лимону, или съ зеленымъ виноградомъ. По сваренїи вынуть мясо изъ черепа съ осторожностїю, чтобъ не раздавить желчи. — Мясо изрѣзать въ куски и класть въ какое угодно рагу.

Одну ее приготовляютъ въ фрикасѣ цыплячьемъ по упомянутому выше въ спатьѣ о щукѣ.

О миногахъ или девяти глазахъ.

Оные бываютъ морскїе и рѣчные; приготовляются какъ угри. — Надобно ихъ обваривать по сказанному о линяхъ; послѣ разрѣзать въ куски и жарить, обвалявъ въ мукѣ.

Жа-

Digitized by Google

Жарятъ же ихъ и на рашпарѣ, подобно какъ и другую рыбу; подаютъ съ соусомъ капорснымъ, или съ соусомъ ремоладнымъ по Мѣщански; именно: положи въ кострюлю масла Прованскаго, уксусу, соли, крупнаго перцу и горчицы, размѣшай это на огнѣ и подавай въ особливомъ соусникѣ.

О ракахъ рѣчныхъ.

Отвариваютъ оныхъ въ соли, или въ куртбульїонѣ, упомянутомъ въ статьѣ о щукѣ. Свареныхъ подавать на блюдѣ, постлавъ салфетку, въ числѣ антреме. — Раки, по свареніи краснѣющіе, имѣютъ ноги другихъ раковъ шире.

Оставшихъ отъ стола раковъ вылущенныя шейки и клешни употребляются въ фрикасе куриное. — Изъ лузги раковой вывариваютъ отмѣнной раковой кулисъ. — Вылущенныя шейки употребляются къ гарнированію разныхъ блюдъ.

Похлебка изъ раковъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: положи на часокъ раковъ въ кипяткъ, послѣ выложи въ холодную воду, вылущи шейки и прочее. Лузги же толки три часа, и когда растолчешь мягко, разведи хорошимъ бульїономъ и процѣди сквозь сито. — Когда этотъ кулисъ назначается для рагу, надобно разводить оной гуще, и положить въ него вылущенныя раковыя шейки, поваривъ ихъ прежде съ бульїономъ, пока оной почти весь выкипитъ. Послѣ сего смѣщенія взогрѣть кулисъ, не давая оному закипать, и употреблять для мясныхъ и постныхъ ѣствъ. — Естьли кулисъ этотъ заготовляется въ приправу мясныхъ блюдъ, надобно употреблять хорошій бульїонъ мясной; а для постныхъ уху рыбью съ разными лучшими легюмами и гороховою жижею, и чтобъ бульїонъ этотъ былъ чистъ, дабы впрочемъ не испортилъ кулису.

Digitized by Google

Составляя вышесказанную похлебку, надобно кулисъ сдѣлать тонѣ и подбить упомянутымъ отваромъ изъ раковыхъ вылущенныхъ шеекъ. По краямъ блюда, въ которомъ подавать будешь эту похлебку, уклади раковыми шейками.

О голавлѣ, налимѣ, лескаряхъ и лещѣ.

Голавлей готовятъ въ матело по сказанному о карпѣ. Крупныхъ жарятъ на рашпарѣ и подаютъ съ соусомъ бѣлымъ.

Налимы большею частью идутъ въ постные супы и соусы; а особливо печонки ихъ очень уважаются.

Лещей употребляютъ въ жареное и соусы.

Этюве изъ лескарей.

Очистивъ и выпотрошивъ пескарей, перемывъ и вытеревъ, возьми блюдо, на которомъ оныхъ подавать, положи на дно масла коровьяго, петрушки, цибули, печерицъ, двѣ луковки эшалоту, тьмину, базилику, лавроваго листу; все очень мѣлко изрубивъ, спрысни солью и крупно столченымъ перцомъ; уклади на это пескарей и сверху покрой тѣми же приправами; смочи рюмкою вина краснаго, накрой блюдо, и, приставя надъ хорошимъ жаромъ, вари, пока соку въ блюдѣ почти ничего не останется. Только четверть часа потребно къ сему варенію.

Поелику улитки крупныя и лягушачьи стегна считаются къ рыбнымъ пищамъ, упомянемъ здѣсь объ оныхъ.

Улитки съ фрикасѣ цыплячьемъ.

Весною и осенью бываютъ въ виноградныхъ садахъ крупныя улитки, которыхъ употребляютъ въ кушанье. Чтобы улитокъ очистить и принудить выйти изъ черепковъ, положи горсть золы въ котликъ средней величины съ рѣчною водою. Когда начнетъ закипать, брось туда улитокъ и подержи четверть часа. Когда на-

Digitized by Google

начнутъ удобно вылущиваться изъ черепковъ, выложи ихъ въ теплую воду и перемой. Поклади еще въ чистую воду, повари не много и откинь на рѣшето осякнуть. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, съ пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, печерицами и улитками вылущенными; пообжарь, брось счепоть муки, смочи бульёномъ, рюмкою вина бѣлаго, спрысни солью, крупнымъ перцомъ и держи на огнѣ, пока улитки сдѣлаются мягки и соусу почти ничего не останется. Подавая, подбей тремя желтками яичными съ сметаною, приварри, не давая вскипѣть. Приправь вержюсомъ, или уксусомъ бѣлымъ и малою долею мушкатнаго орѣшку.

О лягушкахъ.

Употребляются къ сему только рѣчныя зеленыя, и отъ оныхъ одни заднія стегна. Приготовляютъ оныя двоякимъ образомъ:

Лягушки съ фрикасѣ цыплячьимъ.

Положи стегна оныхъ въ кипятокъ, и приваривъ не много, выложи въ холодную воду, а по томъ на рѣшето осякнуть. Положи ихъ въ кострюлю съ печерицами, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, кусочкомъ масла коровьяго; дай вскипѣть два или три раза; послѣ брось счепоть муки, смочи рюмкою вина бѣлаго, малою долею бульёну, приправь солью и крупнымъ перцомъ; повари четверть часа, и давъ соусу повыкипѣть, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ малою долею сметаны, счепоткою мѣлко изрубленной петрушки, и приварри; не допуская вскипѣть.

Лягушки жареныя.

Сырыя стегна ихъ маринируй часъ въ водѣ по поламъ съ уксусомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ,

Digitized by Google

луковицами, въ ломшики изрѣзанными, двумя зубками чесноку, двумя луковками эшалоту, тремя гвоздками гвоздики, однимъ листомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ. Послѣ давъ отечь, обваляй въ мукѣ и жарь въ маслѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Для лучшаго, вмѣсто обваливанія въ мукѣ, лучше обмочить въ тѣсто, замѣсенное изъ муки на ложкѣ масла Прованскаго, съ рюмкою вина бѣлаго и солью, чтобъ тѣсто не было жидко, а лилось съ ложки толстою ниткою.

ГЛАВА XI.

О легюмахъ вообще.

Подъ общимъ названіемъ легюмовъ разумѣются въ поварнѣ всякія зелени, зерна и корни. Здѣсь описано, какъ оныя готовить, запасать и сберегать въ зиму. Роспись онымъ:

Горохъ крупной.
Горохъ мѣлкой и четверо-угольной.
Бобы Турецкіе зеленые и сухіе.
Бобы обыкновенные.
Сочевица.
Пшено Сарацинское.
Можжевеловыя ягоды.
Капусты.
Морковь.
Пустарнакъ.
Петрушка.
Цибуля.
Кервель.
Щавель.
Эшалотъ.
Пуаро или порей.
Лебеда.
Крупы.
Капуста кочанная.
Лактуки разнаго роду.
Лактуки Римскіе разнаго роду.
Цикорія дикая.
— бѣлая.
Карды.
Карды Испанскіе.
Артишоки.
Спаржа.
Капуста цвѣтная.
Чеснокъ.
Рокамболь.
Тьминъ.

Ты-

Digitized by Google

Тыквы.
Хмѣль.
Огурцы.
Шпинатъ.
Скорсонера.
Дыни.
Топинамбуры.
Свекла.
Корнишоны.
Печерицы.
Лукъ.
Селлерея.
Рѣдька.
Рѣпа.
Корни петрушки.
Брюква.
Опенки.
Овсяные корни.
Лавровой листъ.
Базиликъ.
Чеборъ.
Фенхель.
Капорсы.
Капуцины.
Шïа.
Трюфели.
Сморчки.
Коневïй щавель.
Воловïй языкъ.
Огуречникъ.
Рапунцель.
Кресъ огородной и ключевой
Пимпернель.
Мята.
Оленïй рогъ.

О горохѣ зеленомъ и сухомъ.

Горохъ зеленой бываетъ въ поварнѣ три мѣсяца, именно въ Iюнѣ, Iюлѣ и Августѣ. Познанïе доброты его опредѣляетъ вкусъ: надобно, чтобъ былъ оной мягкъ и сладковатъ.

У хорошаго гороху по вылущенïи изъ стручей бываютъ маленькïе хвостики на зернахъ. Дробно зернистой считается лучшимъ. — Самой поздной горохъ бываетъ зерномъ четвероугольной; со всею крупностïю своею онъ мягкъ.

Горохъ зеленой идетъ ко всякимъ мясамъ и въ лучшïе рагу, въ скоромныя и постныя приготовленïя.

Горохъ сухой употребляется къ варенïю изъ него пуре, т. е. жидкаго киселя.

Горохъ дробной по Мѣщански.

Должно избирать чистой зерномъ безъ червоточеннаго. Возьми онаго полтора фунта, перемой и поло-

Digitized by Google

жи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, кочанъ салату, разрѣзанной на четверо. Вари въ собственномъ ихъ соку, которой изъ себя дадутъ, на самомъ маломъ огнѣ.

Когда горохъ размякнетъ и соку почти не останется, подбей двумя яичными желтками съ смѣтаною, привари и подавай.

Употребленіе гороху сухаго.

Служитъ оной для пуре въ постные дни, къ подбивкѣ суповъ и прочаго, какъ то въ подливаніе подъ сельди въ постные дни. Надобно горохъ развривъ, протереть сквозь сито, подбить масломъ, приправить петрушкою и цибулею рубленными, солью и перцомъ: это и составитъ пуре.

Соленое мясо съ горохомъ.

Вари оное въ водѣ съ горохомъ; мясо надобно повымочить; прибавь два корня пустарнаку, столько же луковицъ и пучокъ разныхъ травъ поваренныхъ.

По развареніи гороху, протри оной съ его сокомъ сквозь сито и облей мясо. — Сахарной горохъ употребляютъ въ лопаткахъ, т. е. пока еще зерна не наливались.

О бобахъ Турецкихъ зеленыхъ.

Возьми лопатокъ зеленыхъ сихъ бобовъ, пока еще зерна въ нихъ не завязались, обломай у оныхъ концы и вари въ водѣ.

По свареніи положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, петрушки и цибули рубленыхъ. Когда масло растопится, положи бобы, давъ онымъ прежде осякнуть; дай раза два или три вскипѣть, брось тогда щепоть муки, положи не много бульёну и соли, вари, пока соку почти не останется.

Подавая, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ смѣтаною или молокомъ, а напослѣдокъ при-

Digitized by Google

приправь вержюсомъ или уксусомъ; приваривъ, подавай въ числѣ антреме.

Инако: вмѣсто подбивки яицами можно класть кулису и жюсу телячьяго.

Зеленые бобы Турецкіе конфировать и сушить влрокъ.

Взявъ лопатокъ сихъ бобовъ желаемое количество, отобрать изъ нихъ толстыя и меньше жиловатыя; концы обломать, жилки съ ребръ ободрать и варить четверть часа въ кипяткѣ; по томъ выложить въ холодную воду, чтобъ остыли.

Когда остынутъ, откинь ихъ на рѣшето, чтобы осякли; вытеревъ оныя, склади въ банку и налей разсоломъ по самое устье. Растопи масла коровьяго и влей онаго; которое застывши заткнетъ устье и воспрепятствуетъ входъ воздуху.

Разсолъ къ сему дѣлается изъ двухъ частей воды и одной части уксусу. Соли кладется фунтъ на десять фунтовъ воды съ уксусомъ. — Взвари разсолъ, пока соль распустится, остуди, и давъ отстояться, употребляй.

Сушить влрокъ. Возьми тѣхъ же лопатокъ, и очистивъ оныя по вышесказанному, также отваривай четверть часа. Когда оныя отекутъ, взнижи на нитку; привѣсь къ потолоку въ сухомъ мѣстѣ. Таковымъ образомъ можно ихъ сберечь на долгое время.

Когда надобно оныя употреблять, размачивать въ теплой водѣ, пока получатъ прежнюю свою зеленость: тогда готовить ихъ по вышесказанному о бобахъ свѣжихъ. — Въ разсужденіи соленыхъ лопатокъ наблюдать то же.

Бобы Турецкіе бѣлые.

Разваривай оные въ водѣ; когда поспѣютъ, положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, не много муки и подпали; послѣ прибавь луку рубленаго и обжа-

Digitized by Google

ривай въ той же подпалкѣ. Положи послѣ бобы съ петрушкою и цибулею рублеными, солью, перцомъ, ниточкою уксусу; повари четверть часа и подавай. — Инако: вмѣсто масла кладутъ растопленное ветчинное сало, а послѣ приправляютъ хорошимъ жюсомъ телячьимъ.

Къ приготовленнымъ таковымъ образомъ кладутъ баранью ногу жареную, начиненную мѣстами чеснокомъ.

О бобахъ простыхъ.

Вари оные въ водѣ полчетверти часа, чтобъ отнять ихъ суровость и слупить кожу. Послѣ положи ихъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, малою долею чебору, обжарь на огнѣ; по томъ брось счепоть муки, не много сахару, смочи бульїономъ. По сваренїи подбей тремя яичными желтками, растертыми съ малою долею молока.

О сочевицѣ.

Лучшая сочевица та, на которой кожа бѣлѣе и зерномъ ширѣ. Перемывъ оную, вари въ водѣ; когда поспѣетъ, приготовляется по вышесказанному о бобахъ бѣлыхъ.

Дробная сочевица отъ нѣкоторыхъ предпочитается сказанной; оную варятъ въ бульїонѣ скоромномъ и постномъ, а разваривъ, протираютъ сквозь сито, поливая бульїономъ: составитъ это кулисъ, которой приправивъ, можно употреблять куда угодно.

О пшенѣ Сарацинскомъ.

Онымъ засыпаютъ супы скоромные и постные; употребляютъ также и въ другїя приготовленїя.

О скоромномъ супѣ со пшеномъ сказано въ началѣ этой Поварни.

Постной супъ со пшеномъ дѣлается таковымъ образомъ. Перемой пшено три или четыре раза въ теплой водѣ, крѣпко перетирая руками. — Вари по томъ оное въ хорошемъ бульїонѣ постномъ съ пустар-

старнакомъ, морковью, луковицами, кореньями петрушки, капустою, селлереею, брюквою, отваромъ горохового, положивъ каждаго умѣренно по содержанію силы его, чтобъ вкусъ и запахъ одного не заглушалъ прочихъ; это въ особливости разумѣется о корняхъ петрушки и селлереи.

Естьли позволяется, положи въ этотъ бульйонъ кусокъ масла коровьяго, луковаго соку и продолжай варенїе, пока пшено сдѣлается цвѣтно и мягко. Къ варенію сему на слабомъ огнѣ потребно около трехъ часовъ. Приправь въ хорошій вкусъ, подавай супъ, чтобъ былъ ни густъ, ни жидокъ. — Когда надобно пшено въ супѣ цвѣтомъ бѣлое, луковаго соку класть не надобно.

Можно подбивать этотъ супъ яичными желтками.

Молочной супъ со пшеномъ дѣлается почти тѣмъ же образомъ. Пшено перемывъ, разварить въ водѣ. Послѣ воду сливъ, вливать въ него мало по малу молока. Приправливанїе онаго производится солью и сахаромъ.

О можжевелосыхъ ягодахъ.

Оныя идутъ въ приправу во время соленія говядины и другихъ мясъ. — Также, когда приготовленїе мясъ поддѣлываемо бываетъ подъ вкусъ дичины.

О крупахъ.

Въ Мѣщанской поварнѣ большею частью употребительны крупы овсяныя. Варятъ изъ оныхъ на водѣ или молокѣ супъ, которой очень прохладителенъ и полезенъ особамъ, имѣющимъ слабую грудь.

О капустѣ.

Капуста бѣлая и сѣрая приготовляются одинакимъ образомъ. Въ Мѣщанской поварнѣ варятъ оную съ мясомъ, разрѣзывая кочень и грани опущывая нитками.

Digitized by Google

Когда блюдо капусты опредѣляется въ числѣ главныхъ подачь, кочанъ разрѣзать на четверо, варить четверть часа въ водѣ, съ прибавкою куска ветчиннаго сала, надрѣзаннаго въ листы; по прошествіи сего времени капусту выложить въ холодную воду, вынувъ выжать, опутать нитками, положить въ брезъ съ кускомъ ветчиннаго сала и мясомъ, съ которымъ назначено оную подавать.

Брезъ этотъ составляется изъ бульіону, соли, перцу, пучка петрушки и цибули, гвоздики, малой доли мушкатнаго орѣшку, двухъ или трехъ корней.

Когда капуста размякнетъ, вынь оную, оботри съ ней сало, положи на блюдо, на которомъ оную подавать; сверху уклади сало, въ кусочки изрѣзавъ. Облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ хорошаго кулису, и приправь въ хорошій вкусъ.

Мясо способнѣйшее къ сему блюду: хрящи телячьи, говяжья грудина, ссѣкъ, колбасы свиныя, лопатка баранья, изъ которой выбраны кости, и каплунъ. — Избравъ какое угодно изъ сихъ мясъ, повари оное минуты двѣ въ кипяткѣ, а по томъ положи въ брезъ съ капустою.

Еще капусту, разваривъ въ горшкѣ, подаютъ, обливъ бѣлымъ соусомъ.

Капуста по Мѣщански.

Взявъ цѣлой кочанъ капусты, вымой, вари четверть часа въ водѣ; выложи въ холодную воду, когда остынетъ, выжми осторожно, чтобъ не переломать листовъ. Отворачивай по томъ листъ по листу и накладывай между оныхъ мяснаго фаршу; оправь листы, опутай ниткою и вари въ брезѣ томъ же, которой описанъ въ Главѣ третіей для говяжьяго языка; положи, приправь для вкусу.

Когда поспѣетъ, вынь кочанъ, пожьми слегка въ салфеткѣ, чтобъ вышелъ жиръ, и подавай, обливъ хорошимъ кулисомъ.

О

О капустѣ цвѣтной.

Употребляется капуста эта особливыми блюдами въ числѣ антреме и къ гарнированію мясныхъ главныхъ блюдъ.

Надобно обломать съ ней капустные листы, перемыть кочни, пообварить въ кипяткѣ, а вынувъ довершить варенїе въ другой водѣ, подбитой мукою, съ солью и кускомъ масла коровьяго; это по поваренному называется *вода бѣлая.*

По сваренїи подавать съ соусомъ бѣлымъ, или кулисомъ, въ которыхъ было бы не много коровьяго масла.

Капуста цвѣтная коровьемъ.

Отобравъ хорошихъ кочней, отвари оные до половины спѣлости въ водѣ; выложи въ холодную воду, а по томъ опкинь на рѣшето осякнуть. Возьми кострюлю приличной величины къ тому блюду, на которомъ подавать, дно оной устели ломтями ветчиннаго сала; на оное уклади капусту черешками вверхъ.

Возьми добраго фаршу, сдѣланнаго изъ куска телятины отъ задней ноги, съ говяжьимъ мозгомъ, петрушкою, цибулею и печерицами изрубленными, приправь солью и перцомъ, а замѣси на трехъ цѣлыхъ яицахъ, т. е. бѣлки и желтки употребивъ. — Этимъ фаршемъ набей всѣ промежки капусты, сгладь пальцами, налей добрымъ бульїономъ съ приправами и вари. — Когда бульїонъ весь выкипитъ, выпрокинь капусту осторожно на блюдо, обери ветчинное сало, и обливъ хорошимъ кулисомъ, съ прибавкою малой доли коровьяго масла, подавай.

Капуста по Фламандски.

Кочень разрѣжь на четверо, обваривай четверть часа въ кипящей водѣ; послѣ выложи въ холодную. Выжми капусту, обрѣжь кочерыгу и вари съ кускомъ говядины въ хорошемъ бульїонѣ, съ семью или восьмью луко-

Digitized by Google

луковицами, полнымъ пучкомъ травъ, малою долею соли и крупнаго перцу. Когда капуста почти поспѣетъ, положи туда же нѣсколько социсокъ. Когда это рагу поспѣетъ, возьми корокъ бѣлаго хлѣба, по больше ладони величиною, обжарь въ маслѣ коровьемъ, уклади ихъ на блюдо, на которомъ подавать, социски и луковицы вокругъ, капусту въ средину, со всего обтеревъ жиръ, которой сними и съ соусу; прибавь въ него кулису, буде есть, и облей капусту.

Капуста сюрпризомъ.

Цѣлой кочень вари четверть часа въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и послѣ осторожно выжьми. Положи кочень на столъ, развороти листы и стержень вырѣзавъ, начини социсками и каштанами; оправь листы такъ, чтобъ начинки было не видно. Опутай кочень нитками и свари въ легкомъ брезѣ изъ бульіону, съ солью, перцомъ, корнями, луковицами и пучкомъ травъ. По сваренїи дай отечь и подавай съ хорошимъ соусомъ, въ которомъ было бы и масло коровье.

О моркови и пустарнакѣ, кои разумѣются подъ названіемъ корней повареныхъ.

Обыкновенно употребляются оныя въ приготовленіе всякихъ суповъ, брезовъ и кулисовъ; также въ блюда мясныя, ошепотъ называемыя. Гарнируютъ оными рагу и малыя блюда.

Разрѣзать оные въ куски, округлить, варить четверть часа въ водѣ; выложить въ кострюлю, налить бульіономъ, прибавить рюмку вина бѣлаго, пучокъ травъ, не много соли и варить. Приправить кулисомъ, и этотъ соусъ подавать съ чемъ угодно.

Коренья крошеные.

Взявъ луку, скроши полосками, обжаривай въ легкой подпалкѣ изъ масла коровьяго съ мукою. Когда луковицы почти прожарятся, смочи бульіономъ и до-

Digitized by Google

доверши варенїе. Между тѣмъ въ другомъ горшкѣ вари моркови, пустарнаку, селлереи, брюквы; изрѣжь оные въ полоски, положи къ луку, приправь солью, крупнымъ перцомъ и ниточкою уксусу. Подавая, приправь горчицею.

Коренья съ сметаною.

Взявъ крупныхъ мягкихъ кореньевъ, оскреби и вымой, обваривай полчаса въ кипяткѣ; по томъ изрѣжь ихъ крупными полосками и положи въ кострюлю съ кускомъ хорошаго масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, двумя гвоздками гвоздики, базиликомъ; приставь на огонь, брось счепоть муки, приправь солью и крупнымъ перцомъ, смочи хорошимъ бульїономъ и дай соусу повыкипѣть. Вынь пучокъ, подбей тремя яичными желтками съ сметаною; взвари, не допуская вскипѣть. Подавая, пусти большую нитку уксусу.

О петрушкѣ и цибулѣ.

Оныя въ великомъ употребленїи въ поварнѣ, о чемъ безпрестанно упоминается въ этомъ описанїи.

О кервелѣ, щавелѣ, порѣ и лебедѣ.

Травы сїи очень хороши къ употребленїю въ супы, рагу и фарши. Хозяевамъ должно запасать оныхъ лѣтомъ къ зимѣ. Естьли приготовлены они будутъ по надлежащему, ничего не утратятъ доброты своей. Вотъ способъ къ сему:

Возьми щавелю, кервелю, порею, лебеды, заячей капусты листовъ, огурчиковъ, петрушки и цибули, каждой по размѣру силы ея; перебравъ и перемывъ въ нѣсколькихъ водахъ, откинь на рѣшета, чтобъ осякли. Послѣ изруби и выжми руками, чтобы ничего воды въ нихъ не осталось.

Возьми котелъ величиною по количеству запасаемыхъ травъ, положи въ него кусокъ масла коровьяго, и травы, спрысни солью, сколько нужно къ просоленїю травъ;

Digitized by Google

травъ; приставь на огонь слабой, чтобъ травы прохватило и чтобъ водяности въ нихъ ничего не осталось. По томъ остудивъ, складывай въ банки или горшки, къ храненію оныхъ назначенные. Чѣмъ меньше травамъ этимъ расходу, тѣмъ меньше должно употреблять посуду; ибо початыя травы не могутъ остаться безъ поврежденія больше трехъ недѣль.

Когда сложенныя въ банки травы остынутъ, залей ихъ горячимъ масломъ коровьимъ. Когда же масло застынетъ, завяжи банки бумагою и содержи въ мѣстѣ, ни очень тепломъ, ни холодномъ.

Къ употребленію положить травъ сихъ въ бульонъ мало присоленой, взогрѣть и супъ готовъ будетъ въ минуту.

Когда сдѣлать изъ оныхъ соусъ, положить ихъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, обжарить немного, подбить нѣсколькими яичными желтками, на молокѣ растертыми. Подавать съ густыми яицами, или съ мясомъ, либо рыбами, жареными на рашпарѣ.

Время къ запасанію таковымъ образомъ травъ исходъ Августа и начало Сентября.

О лукѣ.

Польза онаго въ поварнѣ великая, когда только употреблять его умѣренно. Онъ идетъ во многія кушанья, жюсы и кулисы. — Дробныя бѣлыя луковицы для рагу предпочитаются; къ сему не лущатъ оныхъ, но только съ обоихъ концовъ пообрѣзавъ, варятъ въ водѣ четверть часа, послѣ выкладываютъ въ холодную воду; и содравъ первую кожицу, доваривaютъ въ бульїонѣ.

Когда сварятся, соусъ ихъ подбить двумя ложками кулису, приправить въ добрый вкусъ и подавать съ чемъ угодно.

По отваренїи луку въ бульїонѣ, подаютъ оной холодной въ числѣ салатовъ съ солью, крупнымъ перцомъ, масломъ Прованскимъ и уксусомъ.

Лукъ

Лукъ порей.

Оной кладется только въ супы и возвышаетъ вкусъ.

О селлереѣ.

Когда корни ея бѣлы и мягки, подаютъ оныхъ въ салатѣ съ соусомъ изъ масла, уксусу, горчицы, съ солью и перцомъ. Въ прочія кушанья хотя селлерея и идетъ, но надобно класть оной очень мало, по тому что она духовитостію своею заглушаетъ всякой другой вкусъ.

Естьли употреблять ее въ рагу съ какимъ нибудь мясомъ, надобно помочить ее въ водѣ, и тщательно вымывъ, варить полчаса въ кипяткѣ, выложить въ холодную воду, выжать и варить въ бульіонѣ съ кулисомъ, снять жиръ, и приправивъ въ хорошій вкусъ, подавать съ какимъ угодно мясомъ.

О рѣдькѣ и рѣпѣ.

Первая употребляется сырая въ нѣкоторые салаты; послѣдняя идетъ въ разныя кушанья.

О корняхъ петрушки.

Употребляютъ оные только въ супы, и то по самому малому дѣлу, потому что оные, въ разсужденіи сильнаго своего вкуса, учиняютъ супъ непріятнымъ, и нездоровы для особъ разгоряченныхъ.

О брюквѣ.

Кладутъ оную также въ супы и соусы. Когда класть ее въ супъ, надобно очистить, обрѣзать куски, поварить въ водѣ, чтобъ отнять остроту вкуса; послѣ чего класть въ супъ.

Въ соусъ съ мясомъ приготовляется она также чрезъ повареніе въ водѣ; а по томъ доваривается съ бульіономъ, кулисомъ и пучкомъ травъ. По свареніи съ соусу снять жиръ, приправить въ добрый вкусъ и подавать съ мясомъ, задержанымъ въ брезѣ.

Можно

Digitized by Google

Можно и проще приготовлять; варить брюкву съ мясомъ, снять жиръ, и поубавивъ соку, доварить соусъ; приправить оной.

О салатѣ кочанномъ и Римскомъ.

Не стану я здѣсь описывать различныя отродія кочанныхъ салатовъ; довольно упомянуть, что всѣ оные употребляются въ салаты къ гарнированію густыхъ пищъ и въ рагу.

Перебравъ и вымывъ салатъ, варить оной въ водѣ четверть часа; выложить послѣ въ холодную воду и выжать въ рукахъ. По томъ класть въ супъ, опутавъ нитками, чтобъ не развалился.

Когда употреблять этотъ салатъ въ соусъ, по вышесказанномъ выжатіи, обжаривать въ маслѣ коровьемъ, смочить бульіономъ и кулисомъ; приправить въ хорошій вкусъ. Подавая, снять жиръ, и по сверхъ сего соуса класть какое угодно мясо.

Стволы салатовъ идутъ въ хорошія блюда и къ гарнированію оныхъ. Очистивъ ихъ, варить въ водѣ, подбитой ложкою муки, положить пучокъ правъ, двѣ луковицы, корней и по не многу масла коровьяго и соли.

По сваренія подавать въ соусѣ бѣломъ, подбитомъ яичными желтками съ сметаною. — Или, когда подавать ихъ съ мясомъ, тогда приваривать съ кулисомъ.

Салатъ кочанной синеной.

Возьми кочней восемь или дюжину онаго, по величинѣ кочней глядѣвъ, вари полчаса въ водѣ, а по томъ выложи въ холодную воду и выжми руками. Расправя на столѣ листы, и въ средину кочней начини фаршемъ мяснымъ хорошимъ, опутай кочни нитками и вари въ легкомъ брезѣ. Когда поспѣютъ, вынь осякнуть и повыжми слегка въ полотенцѣ. Обмочи въ жидкое тѣсто, сдѣланное изъ муки на бѣломъ винѣ; съ

Digitized by Google

съ солью и ложкою масла Прованскаго, и обжарь въ маслѣ коровьемъ румяно. Можно ихъ еще, обмочивъ въ яицѣ взбитомъ, обвалять въ мякишѣ бѣлаго хлѣба и обжарить. — Употребляются сіи кочни къ гарнированію мясныхъ блюдъ.

О цикоріяхъ.

Цикорія дикая бѣлая употребляется только въ салаты.

Зеленая цикорія идетъ въ бульіоны прохладительные.

Цикорія бѣлая садовая идетъ въ салаты и рагу. Къ послѣднему употребленію, перебравъ и перемывъ, варить оную полчаса въ водѣ, выложить въ холодную воду и выжать. Приставить на огонь съ кускомъ масла коровьяго, смочить бульіономъ и кулисомъ, когда есть; а когда нѣтъ, сдѣлать легкую подкалку.

Когда поспѣетъ, снять жиръ, приправить соусъ въ добрый вкусъ, прибавить не много эшалоту и подавать съ жареною бараньею лопаткою, или заднею ногою.

Естьли подавать цикорію въ соусѣ одну, надобно послѣ подбить яичными желтками съ сметаною; а по сверху положить выпускныя яица

О кардахъ.

Это родъ репейнику, сходствующаго къ артишокамъ. Очистивъ и перемывъ, вари ихъ въ водѣ, помѣшивая временно, чтобъ всплывъ на поверхность не пригорѣли. — По свареніи откинь ихъ очахнуть. Сдѣлай соусъ бѣлой изъ счепоти муки, масла коровьяго, соли, перцу, ниточки уксусу; привари въ этомъ слегка карды. Естьли масло сдѣлается какъ масло постное, это знакъ, что соусъ густъ; тогда прибавь ложку воды, и соусъ вымѣшай.

Digitized by Google

Карды Исланскіе.

Срѣзавъ оные, оставить черешки вершка въ полтора; пустыхъ внутри и зеленыхъ брать не надобно. Вари полчаса въ водѣ, выложи въ теплую воду и облупи. Вари послѣ въ булїонѣ, подбитомъ ложкою муки, съ солью, луковицами, кореньями, пучкомъ травъ, ниточкою вержюсу, или лимоннаго соку и малою долею масла коровьяго. Когда поспѣютъ, переложи въ другую кострюлю въ кулисъ, разведенной слегка булїономъ; вари полчаса и подавай. Надобно стараться, чтобъ кулисъ былъ ни густъ, ни жидокъ и бѣлъ.

Объ артишокахъ.

Оные весьма употребительны въ поварнѣ; подаютъ ихъ особливымъ блюдомъ; а донушки, или чашечки ихъ идутъ во всякіе рагу и соусы.

Къ приготовленію обрѣзываютъ съ нихъ верхнюю зеленую часть до половины листовъ. Отвариваютъ въ водѣ съ солью, съ пучкомъ поваренныхъ травъ. По сваренїи надобно еще очистить съ нихъ твердыя части.

Для соусу возьми хорошаго кулису, приставь на огонь съ кусочкомъ коровьяго масла и ниточкою уксусу, солью и крупнымъ перцомъ. Уваря соусъ, и вылей на артишоки. — Или подавай ихъ съ соусомъ бѣлымъ.

Въ постные дни отваренные съ солью артишоки подаютъ съ салатнымъ соусомъ изъ Провансkаго масла, съ уксусомъ, солью и перцомъ.

Когда надобно артишоки жарить, разрѣзать каждой на четверо, очистить съ нихъ твердое, перемыть и дать осякнуть. Надобно по томъ ихъ маринировать въ кострюлѣ, положивъ горсть муки, два яица съ желтками и бѣлками, развесть не много уксусомъ, приправить солью и перцомъ. Держать въ маринадѣ

этомъ,

Digitized by Google

этомъ, пока пожелтѣютъ; послѣ обжаритъ въ маслѣ и подавать съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Отварные можно подавать ихъ въ фрикасѣ цыплячьемъ.

О конфированіи артишоковъ и о прочихъ приготовленіяхъ изъ оныхъ смотри въ первой Части Словаря сего, слово *Артишоки.*

О спаржѣ.

Оную употребляютъ различнымъ образомъ. Самую крупную считаютъ лучшею. Дѣлаютъ изъ оной рагу для мясныхъ и рыбныхъ блюдъ; кладутъ въ супы; но обыкновеннѣе подаютъ одну и къ ней соусъ.

Для сего, обрѣзавъ у ней нижнихъ концовъ, и довольно сполоскавъ, варятъ въ водѣ съ солью; къ чему полчетверти часа достаточно: ибо спаржу не должно разваривать мягко. Послѣ чего положить на блюдо и подать съ слѣдующими соусами.

Возьми хорошаго кулису; прибавь въ него не много масла коровьяго, соли, крупнаго перцу и привари.

Или подавай бѣлой соусъ. Или когда постъ, то обыкновенной салатной соусъ изъ уксусу, съ Прованскимъ масломъ, солью и перцомъ.

Рагу изъ спаржи. Изрѣжь оную въ куски небольшіе; и по отвареніи въ водѣ привари въ хорошемъ соусѣ, какомъ угодно.

Спаржа подобіемъ гороху.

Изрѣзавъ оную въ кусочки, подобные гороху, повари не много въ водѣ; а по томъ приготовляй по сказанному въ этой Главѣ о горохѣ дробномъ по Мѣщански.

О тыквахъ.

Изъ оныхъ въ поварнѣ приготовляется только супъ. Кусковъ тыквы отваривай въ водѣ; пока вся вода выкипитъ, налей тогда молокомъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго, соли и сахару. Митонируй въ томъ же

Digitized by Google

супѣ бѣлаго хлѣба и съ онымъ подавай. — Изъ свареныхъ въ водѣ тыквъ дѣлаютъ иногда фрикасе. Разрѣзавъ въ малые кусочки, положить въ кострюлю съ кускомъ масла, петрушкою, цибулею, солью и перцомъ; вари четверть часа, и когда сокъ почти весь выкипитъ, подбей яичными желтками съ сметаною.

О хмѣлѣ.

Молодые побѣги онаго употребляютъ въ салаты. Отвариваютъ оные въ водѣ съ солью, и остудивъ, подаютъ съ салатнымъ соусомъ изъ уксусу съ Провансскимъ масломъ, солью и перцомъ.

Объ огурцахъ.

Кромѣ обыкновеннаго употребленія оныхъ въ салаты, дѣлаютъ изъ нихъ рагу. Очистивъ и скрошивъ въ кусочки, мочить оные два часа въ маломъ количествѣ уксусу съ солью, взмѣшивая временно. Послѣ, выжавъ ихъ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, бульіономъ и полнымъ пучкомъ травъ. Приваривъ, приправь кулисомъ, сними жиръ и подавай. — Или вмѣсто кулису подбей яичными желтками съ сметаною.

Овсяное коренье и скорсонера.

Корни сіи приготовляются одинакимъ образомъ. Оскребши и вымывши оные, отвари по сказанному о цвѣтной капустѣ и подавай съ соусомъ бѣлымъ.

О шпинатѣ.

Перебравъ и вымывъ оной, отваривай въ водѣ, а по томъ выложи въ холодную воду и выжми.

Положи въ кострюлю съ кускомъ хорошаго коровьяго масла, и обжаривай четверть часа на слабомъ огонькѣ; послѣ спрысни не много солью, брось щепоть муки и подбей сметаною.

Вмѣсто сметаны можно приправлять его добрымъ кулисомъ и жюсомъ телячьимъ, и послѣ подавать съ мясомъ жаренымъ на вертѣлѣ.

Digitized by Google

О дынях ъ.

Оныя подаются только въ постольникахъ; въ поварнѣ же Мѣщанской неупотребительны.

Топинамбуры.

Это родъ земляныхъ яблокъ. По отваренiи въ водѣ сдираютъ съ нихъ кожу, и подаютъ въ бѣломъ соусѣ съ горчицею.

О свеклѣ.

Оную, отваривъ въ водѣ, или спекши въ печи, употребляютъ въ салаты и въ фрикасе.

Послѣднее приготовляютъ таковымъ образомъ: отвареную свеклу, изрѣзавъ въ желаемые куски, положить въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, петрушкою и цибулею рубленою, малою долею чесноку, счепотью муки, уксусомъ, солью и перцомъ. Варить четверть часа.

О корнишонах ъ.

Это маленькiе, только что завязавшiеся огурчики; надобно, чтобы оные въ соленiи удержали свою зеленость. Лучшiе привозятся изъ Голландiи. Употребляютъ оные въ салаты и рагу. Надобно поварить ихъ не много въ водѣ, чтобы поизвлечь изъ нихъ уксусную кислоту. Послѣ приварить въ какомъ угодно соусѣ или рагу.

Корнишоны, дѣлаемые изъ Турецкой пшеницы, или кукурузы.

Возьми початковъ Турецкой пшенички, еще мягкихъ и зеленыхъ, свари въ половину спѣлости въ водѣ, выложи по томъ въ холодную воду; послѣ чего конфируй. Къ сему взварить двѣ части воды съ одною частью уксусу, нѣсколькими гвоздками гвоздики и солью; вылей этотъ разсолъ горячiй на корнишоны. На другой день налей на нихъ таковой же разсолъ свѣжiй. Продолжай перемѣнять разсолы, пока початки довольно зеле-

ределенѣютъ. Сложи тогда въ банки и употребляй вмѣсто корнишоновъ. — Самые корнишоны приготовляются тѣмъ же образомъ.

О печерицахъ, сморкахъ и оленкахъ.

Печерицы заводятъ на грядахъ, и таковымъ образомъ можно ихъ имѣть во весь годъ свѣжіе; по тому что гряды эти дѣлаютъ въ оранжереяхъ и погребахъ.

Сморчки и оленки родятся въ лѣсахъ въ одно только время, первые весною, послѣдніе осенью; а по тому надобно запасать оныя сушеніемъ. Къ сему надлежитъ, обрѣзавъ концы корешковъ, поварить не много въ кипяткѣ, и когда осякнутъ, засушить въ печномъ вольномъ духу. Послѣ чего хранить въ сухомъ мѣстѣ. — Къ употребленію размачивать въ теплой водѣ.

Печерицы сушатъ и хранятъ тѣмъ же образомъ. Всѣ грибы сіи употребляются во многіе соусы и рагу.

Изъ свѣжихъ дѣлаютъ слѣдующее приготовленіе: положатъ ихъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули; поужаривъ, бросить щепоть муки, смочить горячею водою и приправить солью и сахаромъ, положивъ оныхъ по малому дѣлу. Когда соусъ въ нихъ почти выкипитъ, подбить яичными желтками съ сметаною.

Обжарить въ маслѣ корокъ бѣлаго хлѣба, положить на дно блюда, на которомъ подавать, а на нихъ грибы.

Порошокъ изъ печерицъ какимъ образомъ приготовляется смотри въ первой Части Словаря сего, въ статьѣ *Грибы*.

О капорсахъ.

Капорсы бываютъ крупные и дробные. Первые употребляютъ въ тѣ соусы, въ которыя надобны капорсы рубленые. Послѣдніе же идутъ цѣлкомъ въ салаты и соусы.

О капуцинахъ и шіа.

Цвѣты капуциновъ употребляютъ къ украшенію салатовъ; а съмена зеленыя солятъ, и оныя служатъ вмѣсто капорсовъ.

Шіа

Digitized by Google

Шïа привозится изъ Индïи; употребляется вмѣсто карнишоновъ.

О трюфеляхъ.

Лучшими считаются трюфели крупныя.

Подаютъ оныя вареныя въ винѣ съ бульïономъ, пучкомъ травъ, корнями, луковицами, приправивъ солью и перцомъ. — Прежде варенïя надобно ихъ обмыть и выпереть щеткою, чтобъ не осталось земли. По сваренïи таковымъ образомъ, выбрать и подавать горячïя въ салфеткѣ въ числѣ антреме.

Трюфели рубленыя и ломтиками накрошенныя составляютъ отмѣнную приправу во всякихъ рагу.

Свѣжïя трюфели надобно очищать отъ наружной кожицы. Употребляютъ ихъ и сухïя, но таковыя не столько хороши. Впрокъ наливаютъ ихъ масломъ Прованскимъ.

Трюфели а ла марешаль.

Возьми свѣжихъ трюфелей, вымой оныя и вычисти щоткою. Каждой трюфель, спрыснувъ солью и крупнымъ перцомъ, обверни въ бумагу; поклади ихъ въ порожнïй горшокъ, пеки на горячей золѣ по больше часу и подавай горячïя.

Сахарные корни.

Обмыть оные и очистить съ нихъ твердое, отварить въ водѣ съ солью, (къ чему потребна четверть часа времени); дай имъ осякнуть, обмочи въ тѣсто, сдѣланное изъ муки на бѣломъ винѣ съ ложкою масла Прованскаго и солью. Обжаривай по томъ въ маслѣ.

О тьминѣ, лавровомъ листѣ, базиликѣ, чеборѣ и фенхелѣ.

Оные всѣ разумѣются подъ названïемъ *пучокъ травъ*, гдѣ такъ сказано, должно класть ихъ въ томъ приготовленïи. Чеборъ и фенхель однако должны употребляемы быть въ меньшемъ количествѣ.

Digitized by Google

О коневьемъ щавелѣ, соловьемъ языкѣ и огуречникѣ.

Оные употребительны въ поварнѣ только къ приготовленію бульіоновъ прохладительныхъ.

О крессахъ, эстрагонѣ, мятѣ, оленьемъ рогѣ траѣ и пимпернелѣ.

Крессомъ ключевымъ начиниваютъ каплуновъ и куръ, опредѣляемыхъ къ жаренію.

Прочіе, какъ-то: крессъ садовой, эстрагонъ, мята, оленій рогъ и пимпернель идутъ въ салаты и зеленые соусы.

Класть оныхъ надобно по размѣру ихъ силы, мяты и эстрагону меньше, потому что это травы очень духовитыя; ихъ надобно, пообваривъ въ водѣ, выжимать, а по томъ изрубивъ, приваривать въ кулисѣ.

О чеснокѣ, рокамболѣ и эшалотѣ.

Оные употребляются въ приправу соусовъ и рагу; о чемъ упомянуто при описаніи каждаго блюда, въ которыя они идутъ.

ГЛАВА XII.

О яицахъ.

Послѣ мясъ никакая вещь не доставляетъ столько разнообразныхъ пищъ, какъ яица. Они составляютъ пищу вкусную и питательную, которую здоровые и больные, богатые и бѣдные имѣть могутъ.

Яица свѣжія утоляютъ остроту мокротъ въ груди; но лежалыя неудобны людямъ сложенія горячаго и желчнаго.

Признакъ свѣжихъ яицъ, когда оныя противъ свѣту оказываются чисты; если-ли же мутны, значутъ лежалыя. Когда же видимо въ нихъ пятно на скорлупѣ, таковыя совсѣмъ негодны.

Прежде

Digitized by Google

Прежде описанія различныхъ приготовленій изъ яицъ, я упомяну здѣсь отчасти о ихъ свойствахъ.

Желтокъ свѣжаго яица, разведенной горячею водою, съ малою долею сахару, пить ложась въ постелю полезно отъ насморку. Называется это куриное молоко.

Бѣлокъ, взбитой съ попутниковымъ сокомъ, пользуетъ воспаленіе глазъ.

Перелонка яичная, сушеная и стертая съ бѣлымъ виномъ, пользуетъ треснувшія губы.

Скорлупа яичная, сженая и столченая, удобна къ чищенію зубовъ; сженая же въ золу, когда пить ее съ виноградынымъ виномъ, унимаетъ кровохарканіе. — Изъ сженой скорлупы, съ негашеною известью и самымъ мѣлкимъ кирпичемъ на яичномъ бѣлкѣ, составляютъ клей къ склеиванію разбитой фарфоровой посуды.

Поелику запасъ яицъ въ домѣ необходимо нуженъ, а зимою они очень дороги, да и свѣжихъ достать трудно, по сему надлежитъ оныя запасать впрокъ за благовременно. Къ сему класть ихъ въ чуланѣ таковомъ, которой былъ бы ни очень теплъ, ни слишкомъ холоденъ. Сухой погребъ къ сему очень хорошъ. Лѣтомъ содержатъ ихъ въ коробахъ на соломѣ, а зимою въ сѣнѣ. Засыпаютъ ихъ также въ золу, опилки древесныя и мякину.

О яицахъ сыпускныхъ.

Поелику яица заварныя, то есть выпускаемыя въ горячую воду, не бываютъ хороши, когда не свѣжи, и Мѣщане охотнѣе согласятся варить ихъ въ смятку, чѣмъ тратить таковымъ образомъ, почему и прилагаю способъ къ поправленію сего неудобства.

Въ горшкѣ, или кострюлѣ вскипятя воды, положи въ нее желаемое количество яицъ, вари ровно пять минутъ и тотчасъ вынѣми въ холодную воду. Облупи оныя осторожно, чтобъ не прорвать. Таковымъ образомъ бѣлокъ сварится, а желтокъ останется жидокъ;

Digitized by Google

что ощутительно подъ пальцомъ. Таковыя яица класть цѣлкомъ; а идутъ оныя въ соусахъ бѣлыхъ, соусахъ зеленыхъ, соусахъ кулисныхъ, капорномъ съ анчоусами, изъ винограду зеленаго, Робертовымъ и равигошнымъ съ рагу, печеричнымъ, трюфельнымъ, телячьяго сладкаго мяса, спаржнымъ, кардынымъ, селлерейнымъ, латучнымъ и цикорнымъ.

Разное приготовленіе изъ яицъ по Мѣщански.

Чтобъ не ошибиться въ надлежащемъ степенѣ варенія яицъ въ смятку, положи ихъ, когда вода закипитъ; подержи двѣ минуты, вынь и накрой на минуту, чтобъ немножко поссѣлись; подавай, завернувъ въ салфеткѣ.

Яица взбитыя.

Выпусти яица въ кострюлю, положи небольшой кусочикъ масла коровьяго, двѣ ложки соусныхъ кулису и приправь; вари на таганѣ, мѣшая безпрестанно маленькою мутовкою. Подавай съ огня. — Вмѣсто кулису можно класть сметану.

Естьли таковую яичницу дѣлать съ какими нибудь легюмами, какъ-то: съ селлереею, лактукомъ, цикоріею, оныхъ рубленыхъ прибавлять ложки по двѣ предъ тѣмъ, какъ яичницу подавать, и вымѣшать.

Естьли подавать оную съ зеленымъ виноградомъ, оной отваривъ въ водѣ, оклади вѣнкомъ вокругъ яичницы.

Яичница выпускная.

Разгорячить на сковородѣ коровьяго масла, или сала, и выпуская яицо по яицу, жарить, но столько, чтобъ желтки не затвердѣли.

Яица въ горномъ маслѣ. Распусти на сковородѣ коровьяго масла, и когда оное скорчать перестанетъ, выпусти яица на блюдо, приправь солью и перцомъ, вылей на сковороду въ масло и жарь; позарумянь сверху раскаленною лопашкою. Подавая, пусти ниточку уксусу.

Яица

Яица по Баньйолетову.

Выпусти восемь яицъ свѣжихъ въ кострюлю на вареную ьепчину, въ кусочки изрѣзанную, прибавь не много кулису и бульйону, положи ниточку уксусу, крупнаго перцу, соли, привари и подавай.

Яица зеркаломъ.

Возьми блюдо, могущее выдерживать огонь, приставь на оной съ кускомъ масла коровьяго; когда оное разойдется, вылей вынутыя яица, солью и перцомъ приправленныя, прибавь три ложки молока, свари надъ малымъ огнемъ на таганѣ и припеки раскаленною лопаткою.

Яичница съ молокомъ.

Выпусти три яица, разотри съ полложкою муки, съ кускомъ сахару въ Грецкой орѣхъ величиною, крошечкою соли, тремя стаканами молока; выложи это на блюдо, на которомъ подавать, приставь на четверть часа на таганъ, припеки раскаленною лопаткою и подавай съ огня.

Яица по Душесину.

Вари бутылку сливокъ съ сахаромъ, померанцовыми цвѣтами, пралинами, цукатомъ, массепанами, все изрубивъ очень дробно. Изъ восьми яицъ бѣлки взбивай, а желтки отдѣли особливо. Возьми взбитые бѣлки и выливай по двѣ или по три ложки вдругъ въ варящіяся сливки. Бѣлки сварятся; оные выкладывай одно на другое на блюдо, на которомъ подавать. Сливки увари до сгущенія; подбей въ нихъ желтки, и вымѣшавъ, сними съ огня въ предосторожность, чтобъ не сварились. По томъ выложи на бѣлки.

Яичныя кушанья различнымъ приготовленіемъ.

Возьми яицъ желаемое количество, положи въ кострюлю съ солью, взбивай гораздо. Распусти въ сковородѣ масла коровьяго, выложи на оное взбитыя яица, зажарь яичницу, чтобъ подрумянилась снизу, и выпро-

Digitized by Google

прокинь на блюдо, на которомъ подавать. Кто любитъ, можно прибавлять въ нее петрушки и цибули мѣлко изрубленныхъ.

Естьли дѣлать яичницу съ телячьими почками, съ спаржею, съ трюфелями, съ печерицами, сморчками и опенками, надобно изъ оныхъ особливо сдѣлать обыкновенное рагу по сказанному въ Главѣ XV, и остудивъ смѣшивать со взбитыми яицами, а по томъ уже обжаривать въ маслѣ.

Съ лактукомъ и цикоріею яичница дѣлается инымъ образомъ.

Сдѣлай изъ травъ сихъ рагу по сказанному выше въ предшедшей Главѣ подъ названіями оныхъ; выложи въ блюдо, на которомъ подавать; а на это яичницу, сдѣланную изъ взбитыхъ съ солью яицъ.

Яичница съ сельдями солеными. Расплостай сельдей по спинѣ и обжарь на рашпарѣ, по томъ изрубивъ, положи во взбитыя безъ соли яица и сдѣлай яичницу.

Яица рубцами съ огурцами.

Нарѣжь огурцовъ полосками, обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ съ мѣлко изрубленными петрушкою и цибулею; брось послѣ счепоть муки, смочи не много водою, приправь солью и перцомъ.

Когда соусъ повыкипитъ, положи туда же яицъ въ густую сваренихъ и полосками, или подобіемъ рубцовъ изрѣзанныхъ, прибавь молока, дай одинъ разъ вскипѣть, приправь перцомъ.

Когда же *яица рубцами* сдѣлать *съ красной* подпалкѣ, положи въ кострюлю не много масла коровьяго и ложку муки, подпали на огнѣ; брось горсть луку, скрошеннаго дробными жеребейками, обжарь съ прибавкою масла, и смочивъ бульіономъ. Когда лукъ прожарится, положи яицъ въ густую сваренихъ и рубцами изрѣзанныхъ, дай вскипѣть, приправь ниточкою уксусу, солью и перцомъ; подавай, когда соусъ повыкипитъ. Или:

Digitized by Google

Или: положи въ кострюлю луку скрошеннаго полосками, и обжарь оной на маломъ огнѣ съ масломъ коровьимъ; послѣ положи туда же подпалку, сдѣланную изъ масла съ мукою въ особливой кострюлькѣ, смочи рюмкою вина и малою долею воды, приправь солью и крупнымъ перцемъ. Когда соусъ повыкипитъ, положи въ него яичницу, сухо изжаренную и въ полоски изрѣзанную, взвари, не давая вскипѣть; подавая, приправь горчицею.

Яица гратиномъ.

Возьми блюдо, выдерживающее огонь, положи на оное малой гратинъ, сдѣланной изъ мякишу бѣлаго хлѣба съ кускомъ масла коровьяго, анчоусомъ изрубленнымъ, петрушкою, цибулею, шалотомъ, также изрубленными; замѣси на трехъ яичныхъ желткахъ и намажь на дно блюда толщиною въ ребро рублевое, поприжарь на маломъ огнѣ. Послѣ сего выпусти на этотъ гратинъ семь или восемь яицъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ, запеки исподоволь, чтобъ желтки остались жидки и прижарь раскаленною лопаткою.

Яица синеныя.

Вырѣжь изъ мякиша бѣлаго хлѣба столько круглыхъ кусковъ фигурою табакерки, сколько намѣрено подавать яицъ; выдѣлай въ нихъ ямки, чтобъ умѣстилось въ каждой яицо въ длину свою. Послѣ взявъ желаемое количество яицъ, пробей въ нихъ съ одного конца скважинки, выпусти желтки и бѣлки въ кострюлю, сотри съ кусочкомъ масла коровьяго, малою долею петрушки и цибули рубленой, солью, перцомъ и двумя ложками сметаны; подержи на огнѣ, чтобы сварилось; поклади это въ черепки яичные, вымытые и высушенные; подавай въ приготовленныхъ кускахъ хлѣба.

Яица по Хугенотски.

Возьми блюдо, на которомъ подавать, приставивъ на умѣренной огонь, положи въ него не много жюсу.

Digitized by Google

жюсу. Выпусти осторожно яица, чтобъ не прорватъ желтковъ, приправь солью и перцомъ, запеки сверху раскаленною лопашкою и подавай, чтобъ яица были въ смяшку.

Яица тимбалою.

Распусти масла коровьяго столько, чтобъ доставало вымазать внутри шесть стакановъ, или малыхъ формъ тимбалами называемыхъ, изъ мѣди сдѣланныхъ. Возьми шесть яицъ съ бѣлками и желтками, разотри съ тремя или четырью ложками кулису, приправь солью и перцомъ, протусти сквозь сито и разложи въ стаканы (коихъ не должно слишкомъ наполнять); свари въ горячей водѣ, но чтобъ оная кипѣла исподоволь. Когда поспѣетъ, надобно отъ краевъ обрѣзать ножемъ, и выпрокинувъ на блюдо; подавать съ процѣженнымъ жюсомъ.

Яица съ салатѣ.

Изруби не много латукъ салату; положи на дно блюда, уклади сверху фигурно яицъ въ густую сваренныхъ и пополамъ разрѣзанныхъ; а вокругъ сборнымъ салатомъ оклади, и облей салатнымъ соусомъ изъ масла Прованскаго съ уксусомъ, солью и перцомъ.

Яица съ дробнымъ шпеколъ.

Скроши очень дробными полосками четверть фунта хорошаго свѣчнаго сала; приспавь на небольшой огонь въ кострюлѣ, пока распустится и обжарится; мѣшая ложкою. Тогда выложи на блюдо, на которомъ подавать, прибавь двѣ ложки жюсу; выпусти на это восемь яицъ; брось еще не много скрошенаго сала; приправь крупнымъ перцомъ и крошечкою соли; запеки слегка надъ жаромъ, а сверху прижарь раскаленною лопаткою.

Яица Испанскою кожею.

Разотри три ложки кулису, столько же жюсу, съ бѣлками и желтками отъ шести яицъ, солью и крупнымъ перцомъ; пропусти сквозь сито на блюдо, на ко-

Digitized by Google

которомъ подавать. Свари въ Маріиной банѣ, то есть въ горячей водѣ, опустивъ въ оную дно блюда. Когда сварится, надрѣжь ножемъ и подавай, обливъ жюсомъ.

Яица филейками.

Обжарь съ кускомъ масла коровьяго, луку, печерицъ изрѣзанныхъ филейками, т. е. полосками, и счепотку изрубленнаго чесноку. Когда лукъ начнетъ подрумяниваться, брось счепотку муки, смочи бульіономъ и рюмкою бѣлаго вина, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари полчаса, чтобъ сдѣлалось какъ соусъ. Тогда положи яицъ свареныхъ въ густую, бѣлки изрѣзавъ полосками, а желтки цѣлкомъ; привари и подавай съ огня.

Яица съ сметаною.

Положи на блюдо, на которомъ подавать, полстакана сметаны, взвари, чтобъ поукипѣла половина; выпусти на это восемь яицъ, соли и крупнаго перцу. Когда сварится, припеки сверху раскаленною лопаткою.

Яица съ сыромъ.

Положи въ кострюлю четверть фунта сыру тертаго, въ полъяица куринаго величиною кусокъ масла коровьяго, петрушки и цибули рубленыхъ, не много мушкатнаго орѣшку, полрюмки бѣлаго вина; приставь на малой огонь и мѣшай, пока сыръ растопится. Тогда положи шесть яицъ взболтанныхъ муповкою, вымѣшай съ сыромъ и запеки на легкомъ огнѣ. Подавай, гарнировавъ края блюда мякишемъ бѣлаго хлѣба.

Яица пряженыя.

Сдѣлай три яичницы тонкихъ; употребивъ въ каждую по три яица, приправивъ петрушкою, цибулею, солью и крупнымъ перцомъ. Поспѣвающія яичницы складывай на крышку кострюли, и сверни оныя плотно въ трубку. Разрѣжь каждую яичницу на двое, чтобъ вышло шесть кусковъ. Обмочи куски въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ мякишу бѣлаго хлѣба.

Обжарь

Digitized by Google

Обжарь въ маслѣ румяно, и подавай, гарнировавъ петрушкою.

Яица съ хлѣбомъ.

Положи въ кострюлю полгорсти мякишу бѣлаго хлѣба, съ стаканомъ сметаны, солью, перцомъ, малою долею мушкатнаго орѣшку. Когда хлѣбъ впиваетъ въ себя всю сметану, положи десять яицъ, особливо взбитыхъ, смѣшай и запеки.

Яица съ пармезаномъ.

На дно блюда, на которомъ подавать, положи мякишу бѣлаго хлѣба, въ полъяица куринаго величиною, съ малою долею Пармскаго сыру на терку стертаго, кусокъ масла коровьяго, два яичныхъ желтка сырыхъ, не много мушкатнаго орѣшку и крупнаго перцу; расправь это по блюду, приneки къ блюду надъ жаромъ. Выпусти на это десять яицъ, усыпь все пармезаномъ, запеки и прижарь сверху раскаленною лопаткою. Наблюдай, чтобъ желтки остались жидки.

Яица по Мѣщански.

Размажь масла коровьяго по блюду, на которомъ подавать, толщиною въ обухъ ножевой; уклади все дно тоненькими ломтиками хлѣба и еще тончайшими ломтиками сыру Швейцарскаго, или инаго; выпусти на это восемь или десять яицъ, приправь солью, мушкатомъ и крупнымъ перцомъ; запеки на таганѣ надъ жаромъ.

Яица печеныя на рашпарѣ.

Возьми большой листъ бумаги бѣлой, разрѣжь на восемь разныхъ четвероугольныхъ кусковъ, изъ каждаго куска сдѣлай коробочку, вымажь внутри и снаружности коровьимъ масломъ. Возьми комъ масла коровьяго, смѣшай съ полгорстью мякишу бѣлаго хлѣба, петрушкою, цибулею и зубкомъ чесноку изрубленными, солью и крупнымъ перцомъ. Положи сего на дно коробочекъ, въ каждую выпусти по яицу, сверху спрысни

солью

солью и перцомъ; запеки надъ жаромъ на рашпарѣ, а сверху подрумянь раскаленною лопаткою. Подавай, пока еще желтки не спекутся въ густую.

Яица съ чеснокомъ.

Возьми десять зубковъ чесноку, вари полчетверти часа въ водѣ, столки по томъ съ двумя анчоусами, доброю счепотью капорсовъ, разведи послѣ Прованскимъ масломъ и ниточкою уксусу, спрысни солью и перцомъ. Выложи въ соусникъ, а на это уклади густыхъ яицъ, пополамъ разрѣзанныхъ.

Яица по садовнически.

Положи въ кострюлю пять крупныхъ луковицъ, изрѣзанныхъ въ полоски, съ кускомъ масла коровьяго, обжарь на огнѣ, пока лукъ почти прожарится; брось по томъ добрую счепоть муки, смочи стаканомъ молока, приправь солью, крупнымъ перцомъ и увари до сгущенія. Снявъ съ огня, выпусти въ это десять яицъ, взбитыхъ особливо. Выложи на блюдо, на которомъ подавать, и запеки надъ жаромъ подъ тортной сковороды крышкою.

Яица въ сюртукахъ.

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и шалотомъ, обжарь и пересыпь счепотью муки, смочи полстаканомъ молока, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; вари, пока соусъ посгуститься. Положи тогда восемь яицъ, въ густую сваренныхъ и разрѣзанныхъ на четверо; дай вскипѣть одинъ разъ. Выложи на блюдо; сверху заложи яичницею, особливо сдѣланною, растертою съ горячимъ масломъ, усыпь крошенымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Облей еще горячимъ масломъ и запеки румяно въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды.

Яица съ водою.

Положи въ кострюлю стаканъ воды, не много сахару, воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой,

Digitized by Google

корки свѣжаго лимону, вари на маломъ огнѣ четверть часа, и снявъ, остуди. Въ другую кострюлю выпусти семь яичныхъ желтковъ, больше или меньше, какъ угодно; разотри желтки съ вышеписанною смѣсью, процѣди сквозь ситю на блюдо, въ которомъ подавать, и свари въ Маріинной банѣ такъ, чтобы яица тряслись, и чтобъ воды на днѣ блюда было не видно; это зависитъ отъ количества яицъ.

ГЛАВА XIII.

О маслѣ коровьемъ, сырѣ молочномъ и пряностяхъ.

Это необходимыя приправы въ поварнѣ; здѣсь опишемъ только ихъ свойство и особливыя приготовленія изъ нѣкоторыхъ; о прочемъ же употребленіи ихъ упомянуто при описаніи каждаго блюда.

Пряныя приправы, употребляемыя въ Мѣщанской поварнѣ, слѣдующія:

Соль и селитра.
Мушкатной орѣхъ.
Гвоздика.
Перецъ мѣлкой и крупной, т. е. крупно столченой.
Цвѣтъ мушкатной.
Лимонъ.
Инбирь.
Корица.
Кишнецъ.
Можжухи.
Шафранъ.
Горчица.
Фисташки.
Миндаль сладкой и горькой.
Коринка.
Вержюсъ.
Уксусъ красной и бѣлой.
Масло Прованское и иное постное.
Померанцы кислые.

О маслѣ коровьемъ.

Поелику хорошаго качества масло имѣетъ великое вліяніе на всѣ поваренныя приготовленія, и когда лучшія

Digitized by Google

шія блюда никуда дѣлаются не годны, естьли отзываются дурнымъ масломъ, нужно по сему разумѣть избираніе онаго.

Лучшее масло коровье, которое отъ натуры желто; бѣлое не таково. Есть масла, дѣлающіяся желтыми чрезъ поддѣлку травъ или цвѣтовъ, желтой цвѣтъ сообщающихъ; но желтина таковаго масла бываетъ темнѣе цвѣтомъ, и не трудно это различить. Въ этомъ случаѣ надобно различать оное по запаху, не имѣетъ ли въ себѣ ржавости. Лучшей доброты бываютъ масла сбиваемыя въ Маѣ и Сентябрѣ, когда еще коровы на травѣ ходятъ. Въ сіе время заботливымъ хозяевамъ надобно наполнять свой годовой масляной запасъ, перетапливать и солить.

Способъ масло переталливать. Положи пудъ масла въ способной къ тому котелъ, съ четырью гвоздками гвоздики, двумя листами лавровыми и двумя луковицами; вари на маломъ огнѣ три часа, не снимая пѣны. Составивъ съ огня, дай стоять часъ, сними пѣну и разлей по горшкамъ, сливая осторожно наклономъ. — Гущу процѣди сквозь сито. Полные горшки, когда застынутъ, отнеси въ погребъ, накрой бумагою и плиткою глиняною, или шифернаго камня. Это масло очень долго не портится.

Масло соленое. Перемой масло въ нѣсколькихъ водахъ, чтобъ молочность его вся вышла. Отнимай онаго по два фунта, раскатывай скалкою на чистомъ столѣ въ палецъ толщиною, посыпай приличнымъ количествомъ соли, складывай до нѣскольку разъ, и перекатывай тѣмъ образомъ, какъ раскатываютъ сдобное тѣсто. Передѣлавъ все масло таковымъ образомъ, набей въ горшки плотно, чтобъ не осталось пустаго мѣста. Послѣ распусти соли въ маломъ количествѣ воды и налей на поверхность горшковъ. Содержи въ погребѣ, накрывъ тѣмъ же образомъ, какъ масло топленое.

Digitized by Google

Объ сырахъ.

Я не буду описывать здѣсь производство, какимъ образомъ сыры дѣлаютъ; а упомяну здѣсь только объ родахъ оныхъ, употребляемыхъ въ поварнѣ.

Сыры козьи. Оные дѣлаютъ изъ козьяго молока, съ примѣсью трети молока коровьяго. Оные очень хороши, естьли сдѣланы будутъ рачительно.

Сыры *Бретанской* и *Лангедокской* также хороши; а особливо дѣлаемые съ петрушкою.

Сыръ Голландской и *Пармской* изъ всѣхъ лучшіе, а паче послѣдній.

Сыръ Грюерской съ большими ноздрями и *Рокефортской* весьма уважаются.

Есть много другихъ родовъ сыру, которые идутъ въ заѣдку. Въ поварнѣ же обыкновенно употребляются сыръ *Брійской* (это сыръ изъ козьяго молока) и сыръ Пармской.

Изъ сыру Брійскаго дѣлаютъ рамекины слѣдующимъ образомъ:

Положи въ кострюлю доброй кусокъ сего сыру, разотри оной съ четвертью фунта хорошаго масла, полстаканомъ воды холодной, или горячей, малою долею соли, анчоусомъ изрубленнымъ; взвари это, положи столько муки, сколько соусъ впитать можетъ, прижарь на огнѣ, мѣшая, чтобъ тѣсто сгустилось, разведи желтками яичными, но чтобы не разжидить тѣста. Передѣлай это тѣсто въ кусочки, съ голубиное яицо величиною, поклади на листъ жестяной, и запеки въ печи. Надобно, чтобъ оные были легки и румяны.

Когда употребляется въ какое блюдо пармезанъ тертой, надобно мясо къ тому задерживать въ брезѣ или въ соусѣ, употребляя меньше соли, для того что оной много въ пармезанѣ.

Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на дно онаго опредѣленной соусъ, усыпь пармезаномъ, на оной

Digitized by Google

оной положи мясо съ остаткомъ соусу, и опять все засыпь пармезаномъ, поприжарь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды.

Таковымъ образомъ можно подавать капусту цвѣтную и карды Испанскіе.

О молокѣ.

Ничто не требуетъ столько чистоты въ содержаніи, какъ молоко, потому что оное наклонно принимать въ себя дурной вкусъ, и отъ малѣйшей нечистоты свариваетсяся или творожится. Различное употребленіе онаго въ поварнѣ описано во всѣхъ мѣстахъ, гдѣ нужно класть оное въ какое блюдо. Почему осталось мнѣ здѣсь упомянуть только о кремахъ нѣкоторыхъ.

Кремы.

Кремъ жареной. Положи въ кострюлю три столовыхъ ложки муки, замѣси на шести яицахъ съ желтками и бѣлками; прибавь не много корки обшертой съ лимону, варенаго въ сахарѣ померанцоваго цвѣту, изрубивъ, стаканъ сливокъ, кусокъ сахару и крошечку соли; вари на слабомъ огонькѣ полчаса, безпрестанно мѣшая. Когда довольно сгустится, намажь онаго на полпальца толщиною по блюду, натертому мукою. Когда застынетъ, разрѣжь въ куски и обжарь въ маслѣ коровьемъ, очень разгоряченномъ. Послѣ, посыпавъ сахаромъ, глассируй желѣзною раскаленною лопаткою.

Кремъ по Магдаленину. Взбей бѣлки и желтки отъ четырехъ яицъ съ щепотью муки, малою долею обшертой лимонной корки, крошечкою толченой корицы, четырьмя бисквитами изъ горькаго миндалю растертыми, полложкою воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой, стаканомъ сливокъ густыхъ, осьмушкою фунта сахару, съ горошину величиною соли. Приставь блюдо надъ легкимъ жаромъ, вылей на оное кремъ, и когда запечется, посыпь не много сахаромъ, чтобъ заглассировать раскаленною желѣзною лопаткою.

Digitized by Google

Кремъ по Дюшесину. Положи въ кострюлю стаканъ молока и бутылку сливокъ, малой кусочикъ корицы, корку обтертую съ одного лимону, осьмую долю фунта сахару; вари полчаса, пока треть укипитъ. Процѣди сквозь сито, подбей шестью желтками яичными и счепотью муки; прибавь нѣсколько бисквитовъ изъ миндалю горькаго, полдощечки шоколаду, не много пралину изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; все стеревъ, и изрубивъ, вари въ Марїиной банѣ.

Кремъ изъ Сарацинскаго пшена для выздоравливающихъ послѣ болѣзней. Возьми четверть фунта пшена Сарацинскаго, перемой и перетри въ трехъ или четырехъ водахъ въ прогорячь. Вари въ хорошемъ мясномъ бульїонѣ; когда разварится, выложи пшено, разотри оное деревянною ложкою и пропускай сквозь сито, смачивая бульїономъ, и подавай густо, какъ кисель.

Кремъ гратиномъ. Возьми шесть яицъ, два цѣлыхъ, а отъ четырехъ только желтки, разотри оныя съ горстью муки, стаканомъ или двумя сливокъ, тремя макаронами растертыми, малою долею свѣжаго лимону изрубленнаго и кускомъ сахару.

Приставь блюдо, на которомъ подавать, на таганъ надъ умѣреннымъ жаромъ; выложи на него кремъ, вымѣшавъ, запекай часъ, а по томъ сверху припеки раскаленною лопаткою. — Естьли этотъ кремъ приставить на большой огонь, гратинъ пригоритъ и получитъ противной вкусъ.

Кремъ Бахической. Влей въ кострюлю вина бѣлаго; положи корку обтертую съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, счепоть кишнецу, малой кусочикъ корицы, полфунта сахару, вари на слабомъ огонькѣ добрую четверть часа. Разотри въ другой кострюлѣ полложки дессертной муки съ шестью яичными желтками; вливай туда же мало по малу вино оное, какъ въ половину остынетъ; процѣди сквозь сито и вари этотъ кремъ въ

Ма-

Маріиной банѣ. Когда сядетъ, составь и остуди къ употребленію.

О прочихъ родахъ кремовъ смотри во второй Части Словаря сего статью *Кремы.*

О беньетахъ.

Беньеты изъ крему. Возьми горсть муки, замѣси на трехъ яицахъ цѣлыхъ и шести желткахъ, съ четырьмя макаронами растертыми, съ прибавкою пралину изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и малой доли лимону въ сахарѣ варенаго и изрубленнаго, также бутылки молока и добраго куска сахару. Вари это на огнѣ четверть часа, пока кремъ довольно сгустится; вылей оной остудить на блюдо, натертое мукою, чтобъ крему было толщиною въ палецъ.

Когда остынетъ, разрѣжь въ маленькіе кусочки и округли оные въ рукахъ, обвалянныхъ въ мукѣ; обжарь въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ, и подавая, посыпь сахаромъ.

Беньеты дутые. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, съ яицо куриное величиною, обтертую корку съ двухъ лимоновъ, воды розовой, или померанцовыхъ цвѣтовъ кофейную ложечку, четверть фунта сахару, крошечку соли, стаканъ воды; повари не много и всыпь. Муки столько, чтобъ вышло тѣсто довольно густое; вымѣшивай на огнѣ деревянною ложкою, пока станетъ приставать къ кострюлѣ: тогда выклади чисто въ другую кострюлю, выпусти туда же вдругъ два яица, мѣшая деревянною ложкою; продолжай прибавлять яицъ, пока тѣсто сдѣлается тонко, но не жидко. Выложи тогда на блюдо, расправь ножемъ толщиною въ палецъ. Распусти масла, но не очень разгорячай, обмочай ложки соусной ручку въ масло, и захватывай на оную тѣста, величиною въ Грецкой орѣхъ, и сталкивай въ кострюлю въ масло; жарь сіи куски, безпрестанно мѣшая, пока зарумянятся. Подавай горячіе, посыпавъ сахаромъ. — Естьли беньеты сіи хоро-

Digitized by Google

шо сдѣланы, должны они быть легки и внутри пусты. — Можно тѣсто это накладывать кучками, въ орѣхъ Грецкой величиною, одна близь другой на листѣ бумаги, и сталкивать въ масло къ обжариванію.

Беньеты изъ листовъ виноградныхъ. Размачивай листы виноградные часъ въ маломъ дѣлѣ Французской водки; послѣ давъ имъ осякнуть, положи въ каждой листъ по немногу тѣста Франшипаннаго, заверни листы, обмочи въ обыкновенное беньетное тѣсто и обжаривай въ маслѣ.

Беньеты миньйонъ. Положи въ кострюлю двѣ ложки муки, растеревъ съ бѣлками и желтками изъ четырехъ яицъ, малою долею соли, шестнатцатью золотниками сахару, коркою обтертою съ одного свѣжаго лимону, полложкою воды померанцовыхъ цвѣтовъ, полстаканомъ молока и стаканомъ сливокъ; приставь на огонь и вари, безпрестанно мѣшая ложкою. Когда тѣсто сгустится, расправь оное на блюдѣ, напертомъ мукою, и какъ остынетъ, разрѣжь въ маслѣ куски и обмочай въ тѣсто, сдѣланное слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю двѣ ложки муки, ложку Французской водки, счепоть соли, и разболтай съ двумя яицами. — Послѣ обжарь беньеты въ маслѣ, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Беньеты изъ хлѣба. Вари стаканъ большой молока, съ малою долею сахару, счепотью соли, полложкою розовой воды, счепотью рубленой корки свѣжаго лимону, пока молока укипитъ половина. Вырѣжь изъ бѣлаго хлѣба кружечковъ въ рубль величиною, но гораздо толще, положи ихъ въ это молоко напитаться, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ; послѣ, обсыпавъ сахаромъ, глассируй раскаленною лопаткою.

Беньеты сливочные. Положи въ кострюлю по стакану сливокъ и молока, крошечку соли, счепоть мѣлко изрубленной корки свѣжаго лимону; вари, пока укипитъ половина. Брось по томъ три ложки верхомъ муки,

Digitized by Google

муки, разотри, и продолжая мѣшанїе, держи на огнѣ, пока довольно сгустится. Снявъ тогда съ огня, выложи на столъ, раскатай скалкою въ рублевое ребро толщиною; разрѣжь тогда четвероугольниками, обжарь въ маслѣ, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Прочїе роды беньетовъ, употребляемыхъ въ поварнѣ Мѣщанской, описаны въ первой Части Словаря сего, въ статьѣ *Беньеты*. Почему желающїе могутъ тамъ прїискать.

Гренки.

Различные роды гренковъ, употребительныхъ и въ поварнѣ Мѣщанской, описаны въ первой Части Словаря сего, въ статьѣ *Гренки*. Здѣсь же въ добавокъ приложимъ слѣдующїе:

Гренки изъ разнаго роду мясъ.

Возьми какого угодно мяса изъ остатковъ отъ стола, скроши маленькими жеребейками и сдѣлай изъ нихъ густое рагу; когда остынетъ, прибавь въ него два яичныхъ желтка сырыхъ, размѣшавъ, наложи на ломти бѣлаго хлѣба, обрѣзавъ съ оныхъ корку, сгладь ножемъ, обмачиваемымъ во взбитое яицо; усыпь крошками бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ и подавай съ тонкимъ соусомъ.

Гренки съ анчоусами.

Нарѣжь кусочковъ бѣлаго хлѣба, не много побольше двухъ пальцовъ длиною и шириною, а толщиною въ пяти копѣечникъ мѣдной, или не много потолще; положи въ кострюлю съ Прованскимъ масломъ и обжарь румяно, переворачивая съ боку на бокъ. Поклади на блюдо, а на куски уклади анчоусовъ, полосками изрѣзанныхъ. Въ остатокъ масла въ кострюлѣ, положи изрубленныхъ эшалоту, петрушки, цибули, зубокъ чесноку, полліста лавроваго, тьмину и базилику, стертыхъ въ порошокъ, крупнаго перцу, не много уксусу, поварить минуту, облить этимъ гренки и подавать холодные.

Digitized by Google

Объ употребленіи пряностей.

Соль. Употребленіе оной извѣстно всему свѣту.

Перецъ извѣстенъ также.

Селитра идетъ въ соленіе мясъ и къ замораживанію мороженаго.

Прочія пряности, такъ-то: *мушкатной орѣхъ* и *цвѣтъ*, *гвоздика*, *имбирь*, *корица*, *кишнецъ*, употребляются въ приправу соусовъ и рагу.

Можжухи идутъ въ соленіе мясъ.

Шафранъ мало употребляется въ поварнѣ, кромѣ немногихъ блюдъ.

Горчица идетъ въ разные соусы, къ соленымъ мясамъ и въ салаты.

Фисташки кладутъ въ кремы, студени и нѣкоторые рагу.

Миндаль сладкой и горькой идетъ въ бисквиты, макароны, массепанное тѣсто и въ разные кремы.

Уксусъ красной и бѣлой, *лимоны* и *ломеранцы*, служатъ въ приправу соусовъ и многихъ другихъ блюдъ.

Масло Прованское нужно во всѣ салаты, многіе соусы и разныя блюда особливаго приготовленія.

ГЛАВА XIV.

О хлѣбенномъ.

Я не войду здѣсь въ подробное описаніе всякаго роду хлѣбеннаго: для Мѣщанской поварни довольно, естьли умѣть готовить разнаго роду торты, для антре и антреме, т. е. для главныхъ подачъ и поддачъ, также разное холодное.

Для антреме въ средину, которое иногда употребляется, нужно умѣть дѣлать пироги, о чемъ ниже объяснено будетъ; также знать, какое въ пироги употреблять мясо и какъ оное приготовлять, сколько вре-

Digitized by Google

времени потребно къ задерживанію онаго въ брезѣ, т. е. не оставлять никогда онаго въ печи больше получасу.

Еще нужное обстоятельство въ разсужденіи статьи Приспѣшничей, умѣть управлять печью. По сему, готовя пироги, многаго времени къ выпеченію своему требующіе, надобно печь топить жарчѣ; вымети же печь, устье закрыть, и до сажанія пироговъ пождать полчаса времени. Таковымъ образомъ не подвергнешься опасности, чтобъ хлѣбенное пригорѣло. — Для пироговъ, не требующихъ многаго времени къ выпеченію своему, не нужно печь топить столько много, а особливо для тѣста слоенаго, которое не всходитъ и скоро пропекается.

О тѣстѣ сдобномъ для тортовъ.

Возьми четвертку муки, полтора фунта хорошаго масла коровьяго, около восьми золотниковъ соли; по сему размѣру можно опредѣлить, больше или меньше сихъ вещей взять.

Выложи муку на способной къ сему столъ, сдѣлай по срединѣ оной ямку, въ которую положи соль и масло маленькими кусками расчипавъ; прибавь воды по разсмотрѣнію, для того, когда оной переложишь, тѣсто выдетъ очень жидко и будетъ расплываться. Вымѣшивай мало по малу тѣсто, соединяя муку съ масломъ и водою. Когда мука воду въ себя попиваетъ, переваливай и мѣси тѣсто руками такъ, чтобъ нигдѣ не осталось внутри мучныхъ крупинокъ. Надобно тѣсто это мѣсить по крайней мѣрѣ часа за два до употребленія, чтобъ было время ему понастояться.

Изъ сего тѣста дѣлаются всякаго роду торты изъ разныхъ мясъ домашнихъ, изъ дичины и рыбы.

Торты, дѣлаемые разнымъ образомъ изъ птицъ, могутъ состоять изъ пуларды, разнятой на четверо, молодыхъ голубятъ цѣлкомъ, или разнятыхъ на двое, изъ крылъ индѣичьихъ.

Мясо,

Digitized by Google

Мясо, къ сему очищенное, надобно пообварить немного въ кипяткѣ и выложить въ холодную воду.

Возьми тортную сковороду, положи въ нее тѣсто, раскатавъ скалкою въ ребро рублевое толщиною. На этотъ поддонокъ положи приготовленное мясо, спрыснувъ солью и перцомъ; между мяса кусочками хорошаго масла коровьяго, накрой мясо ломтями ветчиннаго сала; по сверхъ сего наложи такой же листъ тѣста, смочи водою смычки и обмажь около краевъ желткомъ. По томъ обведи около краю обводъ изъ тѣста, съ желаемыми украшеніями; вымажь всю поверхность взбитымъ яицомъ желткомъ и бѣлкомъ вмѣстѣ.

Запекай въ печи три часа: чрезъ четверть часа, по посаженіи въ печь, вынуть оной для сдѣланія по срединѣ скважины къ выходу паровъ, и тотчасъ посадить опять въ печь.

Когда тортъ поспѣетъ, обрѣжь верхнюю корку, обходя ножемъ около окрайка, сними сало и жиръ изъ торта, и ложкою очисть тѣсто около краевъ, которое не пропеклось.

Между тѣмъ надобно, чтобы въ кострюлѣ былъ готовъ хорошій соусъ, которой выложи въ тортъ и накрой его коркою.

Естьли случится изъ чего сдѣлать рагу, изъ телячьяго сладкаго мяса и печерицъ на примѣръ, тѣмъ лучше.

Впрочемъ всѣ торты дѣлаются по сему предписанію, а разнота только въ мясахъ и соусахъ.

Тортъ съ бараньими котелетами по Перигордски.

Возьми баранью реберную часть, разними оную въ котелеты, оставивъ въ каждомъ по немногу косточки. Сдѣлай поддонокъ изъ тѣста по вышесказанному, уклади въ него котелеты, а между оныхъ трюфелей средней величины, облупивъ съ нихъ кожу. Спрысни солью и сбитнемъ изъ разныхъ пряностей, накрой ломтями ветчиннаго сала, а сверхъ онаго всюду масломъ

ломъ коровьимъ, въ ребро рублевое толщиною. Окончи турть по вышесказанному.

Запекай въ пѣчи по крайней мѣрѣ три часа.

Когда поспѣетъ, положи въ него добраго кулису съ прибавкою доброй рюмки вина Шампанскаго, или вмѣсто онаго хорошаго бѣлаго вина.

Можно дѣлать турть изъ бараньихъ котелетовъ и безъ трюфелей; и тогда вина класть не надобно въ кулисѣ.

Турты изъ хрящей телячьихъ дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ, что хрящи прежде надобно поварить въ водѣ и выложить въ холодную воду; и когда осякнутъ, класть въ турть.

О Туртахъ съ дичиною.

Кролика надобно разнимать на части и кости въ немъ переломать.

Когда употребить въ турть зайца, класть одно только мясо, а кости выбрать.

Бекасовъ въ турть надобно четыре, а *слукъ* двѣ, которыхъ разнять на четверо. Внутренность ихъ изрубить съ саломъ и намазать дно турта.

Жаворонковъ, обрѣзавъ лапки и шейки, внутренности употреблять по вышесказанному о бекасахъ. — Впрочемъ поступать по предписанному, то есть, уложивъ мясо въ турть, прибавлять пучокъ правъ, спрыскивать пряностьми, покрывать ломтями сала и коровьимъ масломъ, наложить крышку изъ тѣста и запекать.

Когда поспѣетъ, пучокъ вынуть, сало и жиръ снять, положить соусъ, сдѣланной изъ добраго кулису; подавая же выдавить въ турть сокъ изъ двухъ померанцовъ. — Естьли вмѣсто соусу класть рагу, оное можетъ быть изъ телячьяго сладкаго мяса съ печерицами, или изъ трюфелей, изрѣзанныхъ ломтиками. — Впрочемъ въ турты съ дичиною всегда должно давить соку изъ померанцовъ, по тому что эта острая горечь весьма прилична къ дичинѣ. *Турты*

Digitized by Google

Турты съ фаршами разнаго роду.

Взявъ какого угодно мяса, на примѣръ ломть говядины отъ мягкаго мѣста, или ссѣкъ телятины, заднюю ногу баранины, или дичины, или птицъ; отобравъ такихъ мѣстъ, въ которыхъ бы не было ни жилъ, ни косточекъ, кои надобно тщательно выбрать. Надобно брать одно какое нибудь мясо; полфунта или фунта очаго довольно; изрубить оное дробно ножемъ, съ прибавкою равной доли говяжьяго сала, по нѣскольку петрушки, цибули и печерицъ; приправить солью и сбитнемъ разныхъ пряностей.

По изрубленіи замѣси это на двухъ яицахъ цѣлыхъ и полустаканѣ сливокъ, или сметаны.

Симъ фаршемъ покрой дно турта въ большой ручной палецъ толщиною, наложи крышку изъ тѣста; а впрочемъ поступай по вышесказанному.

Къ печенію сего турта потребно два часа времени; а естьли фаршъ изъ говядины или баранины, то нѣсколько больше.

По испеченіи сними крышку, слови жирность и надрѣжь фаршъ ножемъ въ малые четвероугольники. Влей хорошаго тонкаго кулису.

Турты съ рыбою.

Возьми какой угодно рыбы, на примѣръ, угря, щуки, семги и проч.

Ощелушивъ, разними оную въ звенья. Сдѣлай поддонокъ изъ тѣста по обыкновенію, уклади въ него рыбу съ пучкомъ травъ, спрысни солью, сбитнемъ, покрой всю рыбу хорошимъ масломъ коровьимъ; впрочемъ докончи по вышесказанному.

Получаса довольно къ испеченію турта съ рыбою.

По снятіи жиру изъ турта, положи въ него рагу, сдѣланное слѣдующимъ образомъ:

Возьми счепоть муки, сдѣлай изъ ней съ масломъ коровьимъ подпалку; смочи оную полстаканомъ вина бѣ-

Digitized by Google

бѣлаго, бульёономъ, или горячею водою; положи печеницъ, пучокъ травъ и не много соли; вари это рагу полчаса и сними жиръ. Когда есть молоки карпевы, обвари оныя въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и по томъ въ рагу, и повари въ немъ полчетверти часа.

Приправивъ въ хорошій вкусъ, положи это рагу въ турть.

Можно класть въ турты рыбные и другіе рагу, какъ-то: съ трюфелями, опенками, сморчками, концами спаржь и тому подобнымъ, примѣняясь ко времени, въ которое что имѣть можно.

Тимбалы.

Для всѣхъ разборовъ тимбаловъ тѣсто приготовляется слѣдующимъ образомъ: положи на столъ фунтъ муки, сдѣлай въ ней ямку, влей въ нее не много воды, полрюмки масла Прованскаго, положи четверть фунта свинаго сала, два желтка яичныхъ и не много соли; замѣси крутое тѣсто, отними двѣ трети онаго, раскатай скалкою въ ребро рублевое толщиною; положи этотъ листъ въ кострюлю, прижми ко дну и стѣнамъ, чтобъ прилегло всюду, остерегаясь прорвать. Положи въ него рагу мясное или рыбье, какое угодно, но чтобъ было сварено и остужено. (Къ сему могутъ употреблены быть остатки отъ стола всякихъ рагу и соусовъ.) Изъ остальнаго тѣста сдѣлай крышку такой же толщины, накрой, и смочивъ водою, слѣпи швы крышки съ стѣнами; засчипи шовъ для лучшей крѣпости. Пеки въ печи, или, накрывъ кострюлю, зарой въ горячую золу. Когда тѣсто сего тимбала испечется, выпрокинь оной осторожно на блюдо, на которомъ подавать. Дно придется таковымъ образомъ вверхъ; прорѣжь въ ономъ скважину такъ, чтобъ по заложеніи вынутой корки не примѣтно было прорѣзки. Влей въ тимбалъ какого угодно соусу, но чтобъ оной приличествовалъ свойству мяса, положеннаго въ тимбалъ.

Digitized by Google

О тѣстѣ заварномъ для пироговъ холодныхъ.

Искусные повара, умѣющіе выводить пирогъ верщка въ два вышиною изъ торшнаго тѣста, могутъ употреблять оное. Впрочемъ служитъ къ сему тѣсто заварное для холодныхъ пироговъ и приготовляемое слѣдующимъ образомъ:

Возьми два гарнца расхожей муки, два фунта масла коровьяго, осьмушку фунта соли. Положи муку на столъ и въ сдѣланную въ ней ямку соль и масло. Возьми по томъ воды почти кипящей, поливай на масло и поминай руками, пока масло почти совсѣмъ распустится; тогда мѣси тѣсто, какъ возможно поспѣшнѣе, и чтобъ было гораздо вымѣсено. Чѣмъ кручѣ тѣсто это будетъ сдѣлано, тѣмъ лучше. Дай стоять этому тѣсту три часа, а по томъ выводи пирогъ какой угодно.

О начинкѣ въ холодные пироги.

Возьми сѣкъ телячей задней ноги, ногу баранины, рябцовъ, бекасовъ, филеекъ заячьихъ, пуларду или каплуна, приправь; впрочемъ можно всю эту смѣсь употребить вмѣстѣ, или когда угодно сдѣлать пирогъ съ однимъ какимъ нибудь мясомъ.

Телятина идетъ къ гарнированію, и не испортитъ пирога ни съ какимъ мясомъ. *Индѣйка* также; но надобно выбрать изъ ней всѣ кости.

Куропатокъ, бекасовъ, каплуновъ и пулардъ по выпотрошеніи должно сложить, и толстыя кости понадломать обухомъ ножевымъ; послѣ всюду нашпековать крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ соли, пряностяхъ, петрушкѣ и цибулѣ изрубленныхъ.

Птицъ надобно не много позапечь надъ жаромъ. Телятина и баранина также шпекуется, но не позапекается.

По приготовленіи таковымъ образомъ мясъ, нарѣзать ломтей ветчиннаго сала, сколько нужно, чтобы покрыть все мясо.

От-

Digitized by Google

Отними половину приготовленнаго тѣста, свалай кругло и перекатай скалкою; что называется размягчить тѣсто. Послѣ раскатай оное толщиною въ полпальца; положи оное на листъ, вымазанной коровьимъ масломъ; выведи окрайки изъ того же тѣста желаемой величины; набей въ пирогъ плотно мяса, спрыснувъ солью и пряностьми; накрой ломтями ветчиннаго сала и многимъ количествомъ коровьяго масла. Вымажь наружность тѣста взбитымъ яицомъ. Сдѣлай крышку, которая, равно какъ и стѣны, должна быть одинакой толщины, и естьли угодно съ разными украшенїями.

По сдѣланїи таковымъ образомъ пирога, сдѣлай вверху по срединѣ скважину въ палецъ величиною; надъ оною выведи трубу около свернутой карты изъ того же тѣста, которую позолоти тѣмъ же яицомъ взбитымъ и весь пирогъ вторично. Предъ сажанїемъ влей трубою двѣ ложки Французской водки, что придаетъ пирогу много вкусу.

Запекай этотъ пирогъ въ печи по крайней мѣрѣ четыре часа, судивъ по величинѣ его.

По испеченїи поставь пирогъ въ холодное мѣсто, заткнувъ трубу сырымъ тѣстомъ, до того времени, какъ оной подавать.

О слоеномъ тѣстѣ.

Возьми фунтъ лучшей муки (сего больше не надобно для торта посылаемаго въ числѣ антреме); высыпавъ на столъ, положи въ ямку на ней соли и воды, сколько мука въ себя впитать можетъ, замѣси на этой водѣ тѣсто, чтобъ было ни густо, ни жидко; дай оному стоять два часа. Возьми масла коровьяго столько величиною, сколько тѣста. Раскатай тѣсто скалкою, на средину онаго положи масло, и раскатывай пять разъ лѣтомъ и шесть разъ зимою. Раскатать разъ, значитъ скалкою въ полпальца толщиною, посыпая временемъ слегка мукою.

Digitized by Google

Когда одинъ разъ будетъ раскатано, сложи листъ тѣстяной втрое, и продолжай вновь раскатывать и такъ далѣе.

Сіе тѣсто употребляется въ лучшіе шорты, пироги и другое разнаго роду пирожное.

Малые пирожки.

Сдѣлай изъ слоенаго тѣста малые поддонки съ окрайками. Изруби телятины съ равною долею говяжьяго мозгу изъ костей, съ прибавкою петрушки, цибули и печерицъ, особливо изрубленныхъ, замѣси на двухъ яицахъ цѣлыхъ, съ прибавкою малой доли сметаны, соли и перцу. Положи сего фаршу въ приготовленные поддонки, накрой крышечками изъ того же тѣста, позолоти яицомъ и посажай въ печь.

Между тѣмъ, какъ они пекутся, возьми бѣлаго мяса курицы жареной на вертѣлѣ, изруби очень дробно; положи въ кострюлю стаканъ добраго бульіону съ пучкомъ травъ, кусочкомъ масла коровьяго, дай бульіону укипѣть, чтобъ осталось онаго только четвертая доля; вынь тогда пучокъ, положи рубленое бѣлое мясо и привари, присоливъ, не давая вскипать; подбей тремя желтками яичными, съ сметаною растертыми, приварп и приправь лимоннымъ сокомъ.

По вынутіи пирожковъ изъ печи, сними съ нихъ крышечки, вынь мясо, и вмѣсто онаго въ каждой положи по ложкѣ рагу изъ бѣлаго мяса, накрой крышечками и подавай какъ можно горячѣе.

Гато миндальныя.

Высыпь на столъ фунтъ муки въ ямку, на ней сдѣланную, положи съ полъяица куринаго величиною масла коровьяго, изъ четырехъ яицъ бѣлки и желтки, счепотку соли, четверть фунта толченаго сахару, полфунта сладкаго миндалю столченаго очень мягко; вымѣси все это, и подѣлавъ по обыкновенію гато, то есть лепешки, запеки, а по томъ глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Гато

Гато четвероугольныя.

Возьми слоенаго тѣста, раскатай толщиною въ полпальца, разрѣжь въ четвероугольники, шириною пальца въ два, позолоти сверху взбитымъ яицомъ; запекай въ печи съ добрую четверть часа; вынувъ, глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Гато Королевскія.

Положи въ кострюлю счепоть изрубленной корки свѣжаго лимону, не много соли, съ полъяица куринаго величиною масла коровьяго и большую рюмку воды; взваривъ это, положи ложки четыре или пять муки, мѣшай, пока сдѣлается отъ выкипанія густое тѣсто и станетъ приставать къ кострюлѣ: сними тогда съ огня и выпусти въ тѣсто одно яицо, мѣшая ложкою. Когда первое яицо соединится, положи второе, и такъ продолжай, пока тѣсто сдѣлается мягко, не бывъ жидко. Прибавь въ него счепоть толченаго пралину изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, и два мягко растертыхъ бисквита изъ горькаго миндалю. Сдѣлай лепешечки, въ рубль величиною, на бумагѣ, вымазанной коровьимъ масломъ, помажь яицомъ и запекай полчаса въ вольномъ печномъ духу.

Гато изъ пшена Сарацинскаго.

Положи въ горшечекъ не много побольше четверти фунта пшена Сарацинскаго, перемытаго съ рюмкою воды, размягчи варенiемъ, а когда вода выкипитъ, налей хорошимъ молокомъ, вари, пока пшено разбухнетъ. Остуди тогда и замѣси въ тѣсто съ фунтомъ муки, солью, четырмя яицами, полфунтомъ масла коровьяго; передѣлай въ лепешечки, помажь яицомъ взбитымъ и запекай въ печи часъ, или подъ кровлею торшной сковороды. Сажать ихъ къ печенiю на бумагѣ, вымазанной масломъ коровьимъ.

Прочіе роды гато или лепешекъ, употребляемыхъ въ поварнѣ Мѣщанской, какъ-то: *со ветчинным*

Digitized by Google

саломъ, *Савойскїе*, *Врїйскїе съ яицами* и *съ сыромъ*; описаны во Второй Части Словаря сего въ статьѣ *Лелешки*.

Тартелеты.

Возьми слоенаго тѣста, раскатай толщиною въ ребро рублевое, вырѣжь изъ него рѣзцомъ поддонки маленькїе, положи въ формы, а на нихъ тѣста франшипаннаго или марципаннаго (оное описано во Второй Части Словаря сего въ статьѣ конфекты сухїе, въ отдѣленїи *Сахарные*), или варенья сахарнаго; переложи сѣточкою изъ слоенаго же тѣста, и подѣлавъ окрайки, запекай въ печи полчаса. Послѣ глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Дарїолы.

Оныя описаны въ самомъ началѣ второй Части Словаря сего.

Тимбалы бискеитные.

Возьми шесть яицъ и противу оныхъ вѣсомъ сахару, да муки противъ трехъ яицъ вѣсомъ: сего довольно на шесть тимбаловъ, величиною въ рюмку. Впрочемъ дѣланїе оныхъ производится тѣмъ же образомъ, какъ лепешекъ по Савойски (*смотри* во Второй Части статью *Лелешки*); но потребенъ къ сему самой вольной печной духъ.

Кроканты.

Положи на столъ полфунта муки и четверть фунта мѣлко столченаго сахару, бѣлокъ изъ одного яица, полложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, масла коровьяго съ полъяица куринаго, полрюмки воды, крошечку соли; замѣси тѣсто очень крутое, раскатай оное очень тонко и разрѣжь въ листки, которые положивъ въ формы маленькїя, вытисни и въ формахъ запекай четверть часа въ самомъ вольномъ печномъ духу. Когда остынутъ, положи въ нихъ ягоднику смородиннаго, или инаго варенья.

Изъ

Digitized by Google

Изъ сего же тѣста дѣлаютъ и большіе вырѣзные кроканты, съ тою только разностью, что не кладутъ воды, но больше бѣлковъ яичныхъ.

Фельянтинъ.

Изъ слоенаго тѣста сдѣлай поддонокъ величиною съ тортъ, а толщиною въ ребро рублевое. Положи оной въ тортную сковороду, а на него тѣста марципаннаго; накрой крышкою прорѣзною изъ того же тѣста, придѣпи и утверди оную къ окрайкамъ; вымажь яицомъ и запекай въ печи часъ. — Тѣмъ же образомъ дѣлаютъ и малые фельянтины.

Генуазъ.

Приготовленіе онаго описано въ Первой Части Словаря сего. Смотри *Генуазъ*. Почему здѣсь объ этомъ и не повторяется.

Пупелинъ.

Положи въ кострюлю три рюмки воды съ доброю щепотью соли и масла коровьяго, въ полъяица куринаго величиною; приставь на огонь, и взваривъ, положи полфунта муки, размѣшай и опять приставь на огонь; продолжай мѣшаніе, пока сгустится и станетъ приставать къ кострюлѣ. Выложи тогда въ другую кострюлю и выпускай яицо по яицу, размѣшивая каждое, пока тѣсто сдѣлается мягко, но не жидко. Возьми кострюлю такой величины, какову быть пупелину, вымажь оную хорошимъ масломъ коровьимъ, выложи въ нее тѣсто и запекай полтора часа. По томъ выпрокинь пупелинъ изъ кострюли, разрѣжь по срединѣ, всунувъ ножъ и повертывая пупелинъ; выбери изнутри все тѣсто, которое не пропеклось. Распусти и разгорячи хорошаго коровьяго масла, вымажь онымъ посредствомъ кисти или пера всю внутренность; усыпь всюду мѣлкимъ сахаромъ; наложи вторую срѣзанную половину, вымажь также масломъ, усыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопашкою.

Digitized by Google

Талмузъ.

Положи въ кострюлю стаканъ воды, осьмушку фунта масла коровьяго и не много соли тогда, какъ вода закипитъ; брось двѣ ложки муки и мѣшай ложкою, державъ на огнѣ, пока тѣсто сдѣлается круто. Сними съ огня и подмѣшай столько яицъ, сколько тѣсто можетъ впитать, не сдѣлавшись очень жидко. Вмѣшай по томъ свѣжаго творогу, давъ отечь изъ онаго сывороткѣ и протеревъ сквозь сито. Возьми малыя пирожныя формы. Раскатай листъ слоенаго тѣста тонко, положи въ каждую по куску онаго такъ, чтобъ осталось завороτить на края; въ него положи тѣста онаго съ творогомъ, величиною по небольшому яицу, и закрой концами листа слоенаго тѣста; вымажь взбитымъ яицомъ и запеки въ вольномъ печномъ духу румяно.

Меринги.

Приготовленіе оныхъ описано въ этой Четвертой Части Словаря сего въ поварнѣ Берлинской, въ отдѣленіи о разномъ хлѣбенномъ No 36.

О разныхъ родахъ тортовъ зимнихъ съ варенъемъ.

Возьми къ сему какого угодно варенья, которое по своему роду и сообщаетъ названіе торту, на примѣръ мармелады абрикозной, яблочной или варенья вишеннаго и проч.

Изъ слоенаго тѣста сдѣлай поддонокъ въ тортной сковородѣ по вышесказанному; въ оной положи какого угодно варенья; накрой оное сѣткою, сдѣланною изъ веревочекъ того же тѣста, и обведи вокругъ окраекъ. Запекай въ печномъ вольномъ духу часъ. — По испеченіи усыпь мѣлкимъ сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою.

Можно дѣлать торты сіи съ остатками отъ стола разныхъ компотовъ, прибавивъ сахару, естьли оные кислы, или смѣшавъ съ какимъ нибудь варенъемъ.

Лѣ-

Digitized by Google

Лѣтомъ употребляютъ въ торты сіи разныя свѣжія ягоды, подваривая оныя слегка съ сахаромъ.

Торты съ ягодниками, или *желе*, дѣлаются съ тѣмъ отличіемъ, что поддонокъ и окраекъ тѣстяной выпекается прежде, а по томъ уже кладется въ него ягодникъ, для того что оной отъ жару растопляется. По сему торты сіи обыкновенно подаютъ холодные.

ГЛАВА XV.

О РАГУ и СОУСАХЪ.

Разныя рагу Мѣщанскія.

Рагу трюфельной.

Очистивъ трюфелей средней величины, изрѣжь ломтиками, положи въ кострюлю съ кусочкомъ хорошаго коровьяго масла, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики; пообжаривъ на огнѣ, брось щепоть муки, смочи рюмкою бульіону и рюмкою вина бѣлаго; вари на маломъ огнѣ полчаса, сними жиръ, прибавь не много кулису, соли и крупнаго перцу.

Рагу изъ опенокъ, печерицъ и сморчковъ.

Положи опенки въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, приставь на огонь, брось щепоть муки, влей рюмку бульіону и полрюмки вина бѣлаго, столько же жюсу, вари часъ; сними жиръ, прибавь не много кулису, когда оной есть, буде же не случится, то прибавь немножко муки; напослѣдокъ приправь солью и крупнымъ перцомъ. — Рагу изъ печерицъ и сморчковъ дѣлается тѣмъ же образомъ; но сморчки надобно тщательно вымывать въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось въ нихъ песку.

Digitized by Google

Рагу раковой.

Поваривъ раковъ не много въ водѣ, вылущи шейки оныхъ, положи въ кострюлю съ полрюмкою добраго вина бѣлаго, полрюмкою хорошаго бульйону и цѣлою рюмкою добраго кулису; вари четверть часа и подавай съ чемъ угодно. — Естьли разсудишь подавать съ кулисомъ раковымъ, вари шейки съ малою долею бульйону и бѣлымъ виномъ; и когда сокъ почти выкипитъ, прибавь кулису раковаго.

Рагу фисташечной.

Полгорсти фисташечныхъ ядръ повари минуту въ кипяткѣ, чтобъ удобнѣе облупить съ нихъ кожицу, и облупая, клади въ холодную воду, а по томъ привари въ хорошимъ кулисомъ.

Рагу съ каменоломомъ травою.

Взявъ листокъ этой травы, и естьли оные солены въ уксусѣ, положи въ кипятокъ, чтобъ уксусъ повыпянуло. Выжавъ листы, привари въ хорошемъ соусѣ, сдѣланномъ изъ кулису.

Рагу изъ печенокъ.

Возьми птичьихъ печенокъ, очисть желчь и положи цѣлкомъ въ кострюлю съ двумя ложками кулису, полрюмкою вина бѣлаго, полрюмкою хорошаго бульйону, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ чесноку, солью, крупнымъ перцомъ; вари полчаса и послѣ слови жиръ. Подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Рагу съ капустою.

Вари въ водѣ полчаса полкочня капусты средней величины; выложи въ холодную воду, выжми и вырѣжь хряпку. Положи въ кострюлю съ кускомъ хорошаго масла, пообжарь, брось добрую щепоть муки, смочи бульйономъ и жюсомъ; вари на маломъ огнѣ, пока соусу останется не много; приправь солью, крупнымъ перцомъ, не много мушкатомъ, изрѣжь капусту и подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Рагу

Digitized by Google

Рагу изъ фаршу.

Положи въ кострюлю щавелю, латуку, кервелю, петрушки, цибули, заячей капустки, все перемывъ, выжавъ и изрубивъ съ добрымъ кускомъ масла коровьяго; ужаривай на хорошемъ огнѣ, пока соку останется мало, брось счепоть муки; смочи жюсомъ и кулисомъ, солью, крупнымъ перцомъ, увари коротко, т. е. чтобъ соусу осталось мало. — Или инымъ образомъ: когда положишь муку, смочи бульіономъ, а какъ травы разварятся, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною, или молокомъ, привари, не давая вскипѣть.

Рагу изъ молокъ.

Обваривай минуту въ кипящей водѣ молоки изъ двухъ карпей (или налимовъ, или щучьихъ); положи въ кострюлю съ двумя ложками кулису, полрюмкою вина бѣлаго, столькимъ же бульіономъ, пучкомъ петрушки и цибули, ползубкомъ чесноку; вари четверть часа, приправь солью и перцомъ.

Постное то же рагу. Положи въ кострюлю луковицу, изрѣзанную ломтями, морковь, корень пустарнаку, скрошенной вкось, пучокъ петрушки и цибули, зубокъ чесноку, два гвоздка гвоздики, полліста лавроваго, тьмину, базилику, масла Прованскаго (а когда можно коровьяго); пообжарь, брось счепоть муки, влей полрюмкѣ вина бѣлаго и ухи; увари, чтобъ соусу выкипѣла половина. Процѣди сквозь сито, процѣженное съ молоками приставь на огонь, вари четверть часа, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Естьли можно, подбей тремя желтками яичными, растертыми съ сметаною или молокомъ; привари, не давая вскипать.

Рагу смѣшанной.

Положи въ кострюлю печерицъ, разрѣзанныхъ на четверо, печенокъ гусиныхъ, два или три донушка артишочныхъ, до половины спѣлости въ водѣ отваренных

Digitized by Google

ныхъ и въ куски разрѣзанныхъ, пучокъ петрушки и цибули, ползубка чесноку, малое дѣло масла коровьяго; пообжаривъ, брось счепоть муки, смочи полрюмкою вина бѣлаго, не много кулисомъ и бульіономъ; вари полчаса, сними жиръ, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Когда случатся яички, изъ курицъ вынимаемыя, пообвари оныя въ кипяткѣ, чтобъ содрать перепонку, и положивъ въ рагу, привари не много. Естьли сихъ яичекъ не случится, можно поддѣлать изъ желтковъ обыкновенныхъ яицъ въ густую свареныхъ; возьми оныхъ два, столки, замѣси на сыромъ желткѣ, приволи мѣлкою солью, положи на столъ, посыпанной мукою, раскатай подобіемъ социсокъ, разрѣжь въ разные малые кусочки, округли покатавъ подъ ладонью, обвари послѣ въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, и когда осякнутъ, положи въ рагу. — Когда дѣлать это рагу бѣлое, кулису класть не должно; а предъ отпусканіемъ на столъ подбить тремя яичными желтками съ смешаною.

Рагу изъ мушелей.

Оное приготовляется по описанному въ X Главѣ, въ отдѣленіи о рыбахъ морскихъ. Или таковымъ образомъ: положи въ кострюлю нѣсколько печерицъ, пучокъ петрушки и цибули, зубокъ чесноку, съ двумя гвоздками гвоздики, кусочкомъ масла коровьяго, луковицею, изрѣзанною ломтями, корнемъ пустарнаку; обжарь, и когда зарумянѣетъ, брось-счепоть муки, смочи рюмкою бѣлаго вина, сокомъ, которой дадутъ изъ себя мушели, и жюсомъ, вари добрыхъ полчаса; слови жиръ, прибавь не много кулису, когда есть, а нѣтъ, то прибавь муки и жюсу; уваривъ до надлежащаго огущенія, процѣди сквозь сито, положи въ процѣженное вылущенныя изъ черепковъ мушели, приправь крупнымъ перцомъ и солью, когда сокъ мушельной не содержитъ въ себѣ довольно солености.

Рагу

Digitized by Google

Рагу изъ стволовъ кардовыхъ.

Вари оные по сказанному о кардахъ Испанскихъ въ XI Главѣ, и подавай также.

Рагу съ оливками.

Возьми горсть оливокъ, обрѣжь каждую вокругъ повертывая съ косточки, чтобъ снятое мясо представляло цѣлую оливку; очищая ихъ таковымъ образомъ, клади въ холодную воду, дай отечь; а по томъ привари не много въ хорошемъ соусѣ, или кулисѣ телячьемъ, приправленномъ въ добрый вкусъ.

Рагу саллико.

Положи въ кострюлю обвареннаго телячьяго сладкаго мяса, два донушка артишочныхъ, также обваренныхъ, печерицъ окрошенныхъ жеребейками, пучокъ петрушки и цибули, ползубка чесноку, одну гвоздичку, полліста лавроваго, не много базилику, кусочикъ масла коровьяго; пообжаривъ на огнѣ, брось счепоть муки, смочи жюсомъ, виномъ бѣлымъ, малою долею бульіону, солью и крупнымъ перцомъ приправивъ, увари, чтобъ сокъ повыкипѣлъ, и сними жиръ.

Рагу съ каштанами.

Облупи первую кожу съ полсотни каштановъ; положи въ сковороду, имѣющую скважины, и приставивъ на огонь, мѣшай, пока удобно будетъ сходить кожа вторая. Очистивъ, положи ихъ въ кострюлю съ полрюмкою бѣлаго вина, двумя ложками кулису, малою долею бульіону, присоли и вари, пока соку останется мало. Смотрѣть того, чтобъ каштаны проварились и остались цѣлкомъ.

О РАЗНЫХЪ СОУСАХЪ МѢЩАНСКИХЪ.

No 1. *Соусъ къ баранинѣ.*

Положи въ кострюлю изрубленнаго эшалоту, очень мало чесноку; раздави эшалотъ и чеснокъ, поливая

лож-

Digitized by Google

ложкою бульїону, прибавь по томъ двѣ ложки кулису, соли и перцу; приваривъ, процѣди соусъ въ другую кострюлю. Когда подавать, взогрѣй.

No 2. *Соусъ смѣшанной.*

Возьми петрушки, цибули, печерицъ, счепощку чесноку, кои всѣ должны быть мѣлко изрублены; обжарь на огнѣ съ малою долею масла коровьяго, брось муки и смочи хорошимъ бульїономъ.

Когда соусъ уварится въ половину, положи два изрубленныхъ корнишона; подбей тремя яичными желтками, растертыми на бульїонѣ, привари, приправь въ хорошїй вкусъ и подавай съ чемъ угодно.

No 3. *Соусъ сборной.*

Возьми всѣхъ сортовъ травъ, употребляемыхъ въ салатъ, каждой по размѣру ея силы, перебери и вымой, прибавь къ нимъ три луковицы эшалоту; повари все это въ горшечкѣ въ водѣ и выложи въ холодную воду; по выжатїи изъ нихъ воды, столочь ихъ въ иготи мягко и выложить въ кострюлю съ ложкою бульїону и двумя ложками кулису; растереть, процѣдить въ другую кострюлю сквозь сито; приправь солью, крупнымъ перцомъ, малою долею коровьяго масла и ложкою горчицы; привари этотъ соусъ, не давая вскипать.

No 4. *Соусъ бѣлой скоромной и постной.*

Положи въ кострюлю, естьли мясоѣдъ, бульїону мяснаго, а естьли постъ ухи рыбей, нѣсколько крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, эшалоту, тьмину, лавровaго листу, базилику, гвоздики, не много мушкатнаго орѣху, нѣсколько печерицъ цѣлыхъ, рюмку бѣлаго вина, соли, перцу; приставь на огонь и дай укипѣть до половины; процѣди сквозь сито.

Подавая, подбить тремя яичными желтками съ сметаною, приварить, не давая вскипѣть. — Этотъ соусъ служитъ ко всякимъ мясамъ и рыбамъ.

No

No 5. *Соусъ съ вержюсомъ.*

Положи въ кострюлю двѣ ложки вержюсу, столько же кулису, соли, крупнаго перцу, изрубленнаго мѣлко эшалоту; чтобъ соусъ былъ тонокъ, взвари и подавай къ грильядамъ.

No 6. *Соусъ провинціальной.*

Въ кострюлю положи двѣ ложки масла Прованскаго, рубленаго эшалоту и печерицъ, два зубка чесноку цѣлкомъ; обжарь на огнѣ, брось счепоть муки, смочи бульіономъ, рюмкою вина, приправь солью и крупнымъ перцомъ, положи также пучокъ петрушки и цибули; вари на маломъ огнѣ полчаса, сними жирное; вынь пучокъ и чеснокъ. Подавай этотъ соусъ съ чемъ угодно.

No 7. *Соусъ Робертовъ по Мѣщански.*

Положи въ кострюлю не много масла коровьяго съ столовою ложкою муки, подпали румяно; тогда положи три большихъ мѣлко изрубленныхъ луковицъ и масла коровьяго столько, чтобъ лукъ прожарился могъ; смочи послѣ бульіономъ, слови жиръ и вари полчаса. Подавая, приправь солью, крупнымъ перцомъ, ниточкою уксусу. — Этотъ соусъ хорошъ къ свѣжинѣ и индѣйкѣ.

No 8. *Соусъ сметанной.*

Положи въ кострюлю не много масла коровьяго, петрушки, цибули, эшалоту изрубленныхъ, зубокъ чесноку цѣлкомъ; приставь на огонь, брось добрую счепоть муки, смочи сметаною, или молокомъ; вари четверть часа; процѣди соусъ сквозь сито въ другую кострюлю. Предъ тѣмъ, какъ подавать, положи не много масла коровьяго, съ счепотью петрушки обваренной и мѣлко изрубленной, солью, крупнымъ перцомъ, привари. Этотъ соусъ идетъ ко всему отвариваемому въ водѣ.

No 9. *Соусъ Маркизинъ пряной.*

Въ кострюлю положи двѣ добрыхъ счепоти мѣлко стертыхъ корокъ бѣлаго хлѣба, съ полъяица куринаго величиною добраго масла коровьяго, побольше столовой ложки

Digitized by Google

ложки масла Прованскаго, эшалоту рубленаго, соли, крупнаго перцу, вержюсу, сколько нужно. Взвари, мѣшая безпрестанно ложкою.

Этотъ соусъ можно подавать ко всему, къ чему нуженъ соусъ пряной.

No 10. *Соусъ петиметръ, подаваемой ко всякимъ птицамъ и дичинѣ.*

Положи въ кострюлю рюмку бѣлаго вина, половину лимону, изрѣзаннаго въ ломти, не много корокъ бѣлаго хлѣба, мѣлко столченыхъ, двѣ ложки столовыхъ Прованскаго масла, пучокъ петрушки и цибули, два зубка чесноку, не много эстрагону, два гвоздка гвоздики, не много добраго бульіону, соли, крупнаго перцу; вари это на маломъ огнѣ четверть часа; сними жиръ и процѣди соусъ сквозь сито.

No 11. *Соусъ Бахической, служащій за соусъ зеленой и пряной.*

Положи въ кострюлю ложку масла Прованскаго, полстакана добраго бульіону, стаканъ вина бѣлаго; вари это, пока укипитъ половина; положи по томъ эшалоту, кроссу, эстрагону, кервелю, петрушки, цибули, не много чесноку, все мѣлко изрубивъ, соли, крупнаго перцу; приварить съ этимъ минуту и подавать, приправивъ соусъ малою долею кулису, когда оной случится.

No 12. *Соусъ равиготной.*

Влей въ кострюлю рюмку лучшаго бульіону, полложки конфектной уксусу, положи соли, крупнаго перцу, съ Грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, двѣ щепоти салатныхъ травъ, какъ-то: немножко эстрагону, кервелю, пимпернелю, кроссу; повари этѣ травы не много въ водѣ; выжми и изруби очень дробно, и положивъ въ соусъ, смѣшай на огнѣ. Можно травы класть и не обваривая; въ этомъ случаѣ надобно оныхъ въ половину меньше.

No

Digitized by Google

No 13. *Соусъ Испанской.*

Оной дѣлается таковымъ образомъ: положи въ кострюлю добрую рюмку вина бѣлаго, столько же хорошаго бульёну, пучокъ петрушки и цибули, два зубка чесноку, два гвоздка гвоздики, поллиста лавроваго, счепоть кишнецу, двѣ ложки масла Прованскаго, одну луковицу изрѣзанную ломтиками, одинъ корень моркови и полкорня пустарнаку; вари на самомъ маломъ огнѣ почти два часа. По томъ, снявъ жиръ, процѣди сквозь сито, приправь не много солью и крупнымъ перцомъ. Подавай съ чемъ угодно.

No 14. *Соусъ Султанской.*

Положи въ кострюлю стаканъ бульёну, рюмку бѣлаго вина, два ломтя лимону безъ кожи, два гвоздка гвоздики, зубокъ чесноку, поллиста лавроваго, петрушки, цибули, луковицу и корень пустарнаку; вари полтора часа на маломъ огнѣ, чтобъ соусъ посгустѣлъ; процѣди сквозь сито, прибавь не много соли, крупнаго перцу, желтокъ яица въ густую сваренаго, изрубивъ мѣлко, и счепоть петрушки, обваренной и мѣлко изрубленной.

No 15. *Соусъ Нѣмецкой.*

Положи въ кострюлю не много кулису, столько же бульёну, счепоть петрушки обваренной и изрубленной, двѣ печенки птичьихъ сваренныхъ, одного анчоуса и капорсовъ мѣлко изрубленныхъ, съ полъяица куринаго хорошаго масла коровьяго, соли, крупнаго перцу, привари и подавай съ чемъ за благо разсудишь.

No 16. *Соусъ Англинской.*

Изруби два желтка яицъ въ густую сваренныхъ, половину оныхъ положи въ кострюлю съ изрубленными анчоусомъ и капорсами, рюмкою добраго бульёну, малою долею соли, крупнаго перцу, въ полъяица куринаго величиною масла коровьяго, обваляннаго въ счепоти муки; привари соусъ, облей онымъ какое угодно мясо

Digitized by Google

мясо и посыпь сверху остатки желтка. — Это соусъ хорошъ къ маскированію мясъ, не имѣющихъ хорошаго виду.

No 17. *Соусъ бѣлой съ капорсами и анчоусами.*

Положи въ кострюлю съ яицо куриное величиною добраго масла коровьяго, обваляннаго въ счепоти муки, разведи рюмкою булїону, положи анчоуса изрубленнаго, капорсовъ дробныхъ цѣлкомъ, соли, крупнаго перцу, двѣ луковки цибули цѣлкомъ; свари, и подавая цибулю, вынь вонъ.

No 18. *Соусъ Мѣщанской.*

Вари на маломъ огнѣ полчаса по рюмкѣ бѣлаго вина и жюсу, съ двумя добрыми счепотьми мѣлко скрошеннаго мякишу бѣлаго хлѣба, съ Грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, двумя луковками эшалошу, петрушкою, цибулею, солью, крупнымъ перцомъ; подавая, приправь нипочкою вержюсу.

No 19. *Соусъ съ карпемъ.*

На дно кострюли положи не много ветчиннаго сала, нѣсколько ломтей телятины, три или четыре куска карпя, одну луковицу, двѣ эшалотныхъ, корень пустарнаку, вари на маломъ огнѣ полчаса. Когда не много прикипитъ къ кострюлѣ, смочи рюмкою бѣлаго вина, двумя добрыми ложками кулису, столькимъ же булїономъ; увари въ густоту соуса; снявъ жиръ, процѣди сквозь сито, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

No 20. *Соусъ Италїанской скоромной и постной.*

Положи въ кострюлю двѣ добрыхъ ложки масла Прованскаго, печерицъ изрубленныхъ съ пучкомъ петрушки и цибули, поллистомъ лавровымъ, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики; пообжарь на огнѣ, брось счепоть муки, смочи смѣшавъ поравну бѣлаго вина и добраго булїону, прибавь немного кулису, соли, круп-

Digitized by Google

крупнаго перцу; вари полчаса; сними жиръ, вынь травы и подавай.

Естьли надобенъ соусъ этотъ постной, клади уху, а вмѣсто кулису прибавь побольше муки, и двѣ или три ложки луковаго соку.

No 21. *Соусъ съ рубленными яицами.*

Положи въ кострюлю рюмку добраго бульйону, съ ниточкою уксусу, солью, крупнымъ перцомъ, тремя изрубленными желтками яицъ въ густую сваренихъ, съ полъяица куринаго величиною добраго масла коровьяго, обваляннаго въ счепоти муки; увари и подавай съ чемъ угодно.

No 22. *Соусъ пряной.*

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, съ двумя большими луковицами изрѣзанными въ ломти, по корню моркови и пустарнаку, малою долею тьмину, лавроваго листу, базилику, двумя гвоздками гвоздики, двумя луковицами эшалоту, зубкому чесноку, петрушкою и цибулею; ужаривай на огнѣ, пока все покраснѣетъ; тогда брось счепоть муки, смочи бульйономъ и столовою ложкою уксусу. Вари на маломъ огнѣ, снявъ жиръ, процѣди сквозь сито, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

No 23. *Иной соусъ пряной.*

Вари полстакана вина бѣлаго, съ такою же мѣрою бульйону, пока укипитъ половина; брось въ это луковку эшалоту, не много чесноку, счепоть травъ салатныхъ пряныхъ мѣлко изрубленныхъ, привари не много, прибавь съ грецкой орѣхъ масла коровьяго, обваляннаго въ счепоти муки, приправь солью, крупнымъ перцомъ и привари не много.

No 24. *Соусъ пряной холодной.*

Столки очень мягко добрую счепоть пряныхъ травъ салатныхъ, съ полузубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, разведи это съ малою долею горчицы, Про-

Digitized by Google

ванскаго масла и ниточкою уксусу; приправь солью и перцомъ.

No 25. *Соусъ Королевинъ.*

Положивъ въ кострюлю кусокъ масла коровьяго съ нѣсколькими печерицами, одною луковицею, корнемъ моркови, пустарнаку, ползубкомъ чесноку, петрушкою и цибулею, обжарь приставивъ на огонь; и брось счепоть муки, смочи большою рюмкою бульону, такою же рюмкою бѣлаго вина; вари часъ, сними жиръ и процѣди сквозь сито. Еще вари съ полстаканомъ молока, кусокъ мякишу бѣлаго хлѣба съ полъяица куринаго величиною: когда хлѣбъ все молоко въ себя впитаетъ; протри сквозь сито ложкою и положи въ соусъ; съ приправою соли и перцу.

No 26. *Соусъ провинціальной другимъ образомъ.*

Изруби петрушки, цибули, зубокъ чесноку, печерицъ, положи все въ кострюлю, съ малою долею масла Прованскаго, чтобы обжаритъ; послѣ чего смочи полстаканомъ бѣлаго вина, малою долею бульону, соли, крупнаго перцу; увари въ густоту соуса и сними жиръ.

No 27. *Соусъ съ Помаранцовымъ сокомъ.*

Положи въ кострюлю полрюмки добраго бульону, столько же жюсу, нѣсколько кусочковъ кожи съ горькаго помаранца, съ полъяица величиною добраго масла коровьяго, обваляннаго счепотью муки, съ прибавкою соли, крупнаго перцу; привари, выдави въ этотъ соусъ сокъ изъ одного Помаранца.

No 28. *Соусъ съ капорсами и анчоусами.*

Положи въ кострюлю кусокъ хорошаго масла коровьяго, разотри съ доброю счепотью муки, однимъ анчоусомъ изрубленнымъ, солью, крупнымъ перцомъ, прибавь капорсовъ дробныхъ цѣлкомъ, двѣ луковки цибульныхъ цѣлкомъ же, смачивай по немногу жюсомъ, пока соусъ покраснѣетъ; увари на огнѣ. Естьли соусъ бу-

Digitized by Google

будетъ густъ, разведи не много бульёномъ. Подавая цибулю вынь.

No 29. *Соусъ съ рокамболемъ.*

Положи въ кострюлю полрюмки вина бѣлаго, столько же бульёну, двѣ или три ложки кулису, соли и и крупнаго перцу; вари четверть часа. Подавая вмѣшай въ соусъ пять или шесть головокъ рокамболю растертаго.

No 30. *Соусъ Ремолядъ.*

Положи въ кострюлю одну луковку эшалоту, петрушки, цибули, зубокъ чесноку, одного анчоуса и капорсовъ, все мѣлко изрубивъ; приправь солью и крупнымъ перцомъ; разведи это стирая ложкою съ малымъ дѣломъ горчицы, Прованскимъ масломъ и уксусомъ.

No 31. *Соусъ Пуаерадъ.*

Въ кострюлю положи въ полъяица куринаго величиною масла коровьяго, съ двумя или тремя луковицами изрѣзанными въ ломти, по корню моркови и петрушки скрошенными на вкось ломтиками, зубкомъ чесноку, двумя луковками эшалоту, двумя гвоздичками, листомъ лавровымъ, тьминомъ, базиликомъ, обжарь все это румяно; посыпь доброю счепотью муки, смочи рюмкою вина краснаго, рюмкою воды, ложкою уксусу, вари полчаса; послѣ чего слови жиръ, процѣди сквозь сито, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Подавай этотъ соусъ къ такимъ вещамъ, для которыхъ нужна пряность.

Конецъ Поварни Мѣщанской.

Digitized by Google

ПОВАРНЯ НОВАЯ.

Извѣстіе.

Тонкость вкуса въ столахъ прибавившаяся съ нѣкотораго времяни прихотливостью изнѣженныхъ особъ, принудила поваровъ перепрашивать всѣ старыя блюда, совсѣмъ въ новый вкусъ. Соусы отличные, новость блюдъ, требуемыя особами, любящими нѣжность въ столахъ своихъ, были причиною, что стали предпочитаемы повара, готовящіе въ новомъ вкусѣ; отъ сего произошла сія Поварня Новая; основанная впрочемъ на поварнѣ прежней. Здѣсь не удовольствовалось названіемъ только блюдъ нынѣ употребительныхъ, но предположено ясное наставленіе къ приготовленію оныхъ, такъ что люди и не упражнявшіеся въ поваренномъ искусствѣ, могутъ, по оному поступая, дѣйствовать съ успѣхомъ. Сія Новая Поварня содержитъ въ себѣ меньше замѣшательства; она состоитъ въ квинтъ эссенціяхъ мясныхъ, въ искусствѣ извлекать соки питательнѣйшіе и легкіе, и смѣшиванія оныхъ такосмъ, чтобъ ни какая вещь не составляла въ блюдѣ господствующаго вкусу.

Наставленіе.

Къ приготовленію разныхъ нынѣ употребительныхъ блюдъ, во удовольствіе особъ, желающихъ перемѣнять на столѣ своемъ новыя ѣствы.

ГЛА-

Digitized by Google

ГЛАВА I.

Редуктъ или ресторанъ Поварни Новой скоромной.

Положи въ горшокъ не много ветчиннаго сала, ломтей ветчины, три фунта поперечнаго ссъку отъ задней телячей ноги, соображаясь столу, на сколько особъ оной приготовляется; курицу разнятую на части, по корню моркови и пустарнаку, двѣ луковицы, хорошей зубокъ чесноку, пучокъ петрушки, три гвоздка гвоздики, осьмушку фунта масла Прованскаго; накрой горшокъ и приставь на таганѣ надъ сильнымъ огнемъ. Когда мясо разопрѣетъ, наполни горшокъ добрымъ бульïономъ и вари на маломъ огнѣ четыре или пять часовъ; послѣ процѣди изъ горшка сквозь сито, слови жиръ и еще пропусти сквозь салфетку. Этотъ редуктъ, или огущенной бульïонъ употребляется во всѣ соусы и рагу.

Редуктъ, или ресторанъ Поварни Новой постной.

Положи въ малой горшокъ не много масла коровьяго, карпя разнятаго въ куски, три рака столченыхъ, три луковицы изрѣзанныхъ ломтями, два корня изрѣзанныхъ зестами т. е. скибочками, пучокъ всякихъ поваренныхъ травъ, три гвоздички; дай этому прѣть полчаса на маломъ огнѣ, послѣ приставь на сильной огонь и держи, пока начнетъ къ горшку прикипать. Когда уварится погуще, нежели какъ варятъ глассъ, смочи рюмкою вина Шампанскаго и разведи довольно бульïономъ постнымъ; вари редуктъ на маломъ огнѣ, процѣди сквозь сито и употребляй во всякïе соусы и рагу.

Бульïонъ постной, употребляемой въ редуктъ, вываривается изъ фунта гороху съ водою. Когда выкипитъ четвертая доля и отваръ гороховой будетъ еще тонокъ, процѣди оной сквозь сито, дай отстояться чисто,

Digitized by Google

и это отстоявшееся слей въ горшокъ, положи всякихъ корней обваренныхъ, какъ то моркови, пустарнаку, луковицъ, селлереи, пурею, брюквы, капусты, корней петрушки; всякаго роду пряностей, завязавъ въ вѣтошечку, какъ то гвоздики, мушкатнаго цвѣту, базилику, кишнецу, мушкату, перцу длинаго; прибавь кусокъ добраго масла коровьяго и соли. Сваривъ бульїонъ, процѣди сквозь сито, дай отстояться, употребляй оной къ смачиванїю редукта, также въ какїя угодно похлебки и рагу.

Бульїонъ для больныхъ.

Въ глиняной хорошо внутри вымуравленой горшокъ положи два фунта реберъ и два фунта ссѣку отъ задней телячей ноги, половину курицы и пять фунтовъ воды; приставь на таганъ надъ угольнымъ перегоревшимъ уже и дыму неиспускающимъ жаромъ. Когда пѣна собьетъ и снята будетъ, положи счепоть соли, одну луковицу и одну морковь; старайся снимать жиръ, сбирающїйся на поверхности. По сваренїи процѣди бульїонъ сквозь самое частое ситцо, дай отстояться и подавай, когда потребуется. Мясо самаго свѣжаго битья лучшее къ таковымъ бульїонамъ.

Бульїонъ прохлаждающїй и слабящїй

Положи въ горшокъ три съ половиною стакана воды, четверть фунта съ небольшимъ телятины, вари снимая пѣну. За четверть часа предъ сниманїемъ бульїону съ огня, положи въ него всякихъ прохладительныхъ травъ, какъ-то огуречнику, воловьяго языка, цикорїи дикой, лактуку, пимпернелю, кервелю, по счепоти каждой; варивъ по сказанному четверть часа, процѣди бульїонъ сквозь сито, выжьми травы, чтобъ бульїону осталось не много не стаканъ; соли въ него класть не надобно. По сему размѣру можно бульїону сего варить больше.

Буль-

Digitized by Google

Бульïонъ въ случаѣ воспаленïя въ легкомъ и болѣзней съ жаромъ.

Возьми курицу, выпотрошивъ и вымывъ оную внутри, начини въ нее двѣнатцать золотниковъ столченыхъ четырехъ сѣмянъ холодящихъ, то есть огуречныхъ, тыковныхъ, дынныхъ и арбузныхъ, налей восмью фунтами воды; вари, пока укипитъ треть; процѣди бульïонъ сквозь салфетку и не клади соли.

Бульïонъ для больныхъ, имѣющихъ остроту въ крови.

Къ приготовленïю двухъ бульïоновъ въ четырехъ стаканахъ состоящихъ, возьми курицу, полфунта телятины отъ задней ноги, вари въ четырехъ фунтахъ воды на маломъ огнѣ, снимая пѣну. Положи послѣ клешни и щейки отъ осьми раковъ; прибавь травъ прохладительныхъ, какъ-то цикорïи садовой, лактукъ салату, листовъ заячей капустки, кервелю. По сваренïи бульïону, процѣди оной сквозь сито, выжьми и изъ травъ весь сокъ.

ГЛАВА. II.

ПОХЛЕБКИ СКОРОМНЫЯ.

Похлебка Виллероева.

Возьми два пучка луку, скроши оной, обжаривай въ хорошемъ маслѣ коровьемъ до совершенной спѣлости. Корокъ бѣлаго хлѣба, сколько нужно для похлебки, обрѣжъ кружечками въ рубль величиною, обжарь также въ маслѣ, а по томъ дай оному отечь, выложивъ на салфетку. Возьми бульïону мяснаго самаго питательнаго, налей въ чашѣ на хлѣбъ, дай мокнуть полчаса, дополни бульïономъ, и около краевъ чаши поклади обжареной лукъ, чтобъ представлялся вѣнокъ.

Digitized by Google

Похлебка Исланская съ Пармскимъ сыромъ.

Возьми по равной долѣ тертыхъ пармезану и мякишу бѣлаго хлѣба, сотри все съ яичнымъ желткомъ, разведи бульёномъ и держи на огнѣ безпрестанно мѣшая ложкою, чтобъ не пригорѣло. По свареніи разведи еще бульёномъ, дабы похлебка не была густа.

Похлебка Голандская со пшеномъ.

Положи въ горшокъ булдышку задней ноги телячей съ коленомъ, ломоть говядины, каплуна, корней петрушки и двѣ луковицы; вываривай изъ сего съ водою бульёнъ на маломъ огнѣ. По свареніи возьми пшена Сарацинскаго, тщательно перемытаго, вари оное въ этомъ бульёнѣ съ кускомъ масла Чухонскаго. Когда поспѣетъ и приправлено будетъ въ хорошій вкусъ: положи супъ со пшеномъ въ чашу, каплуна по срединѣ, и посыпь петрушкою обваренною и изрубленною.

Похлебка изъ рябцовъ съ пармезаномъ.

Возьми двухъ рябцовъ холодныхъ жареныхъ на вертѣлѣ, обрѣжь полосками, изруби дробно и столки прочія мѣста съ костьми очень мягко. По семъ возьми бѣлой хлѣбъ круглой, выбери изъ онаго днемъ мякишь, обжарь въ маслѣ коровьемъ и смѣшай съ обобраннымъ и изрубленымъ мясомъ рябцовымъ дробно, и начини въ хлѣбъ. Столченое протирай сквозь сито, поливая бульёномъ. Возьми послѣ сего глубокое блюдо, дно онаго усыпь тертымъ пармезаномъ, клади на него ломтей хлѣба изрѣзавъ, опять посыпь пармезаномъ и еще положи хлѣба; такъ продолжай, пока будетъ довольно. Смочи бульёномъ; и накрывъ дай размокнуть. Тогда въ средину положи хлѣбъ начиненной и налей бульёну. Подавая, положи кулисъ рябцовой, изъ толченыхъ костей по вышесказанному извлеченной. Приправленіе въ добрый вкусъ остается на произволъ повара.

По-

Digitized by Google

Похлебка изъ рябцовъ съ каштанами.

Двухъ рябцовъ сложи по обыкновенному, какъ бы къ жаренію на вертѣлѣ, и положи въ горшокъ съ телячьею булдышкою, ломтемъ говядины, налей бульёномъ и вари. Когда рябцы почти сварятся, возьми каштановъ, сколько нужно, очисть оные по обыкновенному и вари полчаса съ рябцами. Возьми потомъ хлѣбъ бѣлой, оботри съ него корку и митонируй въ похлебкѣ. Положи рябцовъ въ чашу, вылей бульёнъ, вокругъ поклади каштаны и приправь въ добрый вкусъ.

ПОХЛЕБКИ ПОСТНЫЯ.

Похлебка Италiанская съ сочевицею.

Возьми фунтъ гороху, перемой и вари въ водѣ, когда почти сварится, слей отваръ, пока еще горохъ не развалится въ пуре. Въ гороховомъ этомъ отварѣ вари фунтъ сочевицы, съ прибавкою четверти фунта масла Прованскаго, рюмки вина Шампанскаго, луковицы одной, натыканной тремя гвоздиками и двумя луковицами изрѣзанными въ ломти, соли, зубка чесноку, пучка травъ и двухъ корней. Когда сочевица разварится, слей съ ней бульёнъ сквозь сито, митонируй, смочи постнымъ жюсомъ. Приправивъ похлебку въ хорошiй вкусъ, подбей кулисомъ сочевичнымъ и гарнируй корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ.

Похлебка Италiанская съ капустою.

Фунтъ гороху перемывъ, вари въ водѣ. Возьми капусты обвареной особливо. Сцѣди гороховой отваръ, пока еще оной не разварился въ пуре. Въ сцѣженомъ отварѣ вари капусту, разрѣзанную въ грани, опутавъ нитками, съ шестью луковицами цѣлыми, двумя корнями, двумя зубками чесноку, пучкомъ петрушки и цибули, тремя гвоздками гвоздики и солью. Вари все это вмѣстѣ съ четвертью фунта Прованскаго масла. Когда капуста сварится, вынуть луковицы, мор-

Digitized by Google

ковь и пучокъ травъ; развести естьли густо отваръ этотъ отваромъ, въ которомъ варилась капуста. Выложить въ чашу бѣлой хлѣбъ размоченной въ средину, а капусту вокругъ онаго.

Похлебка постная съ дробнымъ лукомъ и бѣлымъ кулисомъ.

Возьми фунтъ гороху сухаго, перемывъ, вари въ водѣ и чистой отваръ слей сквозь сито. Возьми дробныхъ луковицъ бѣлыхъ, сколько нужно, обрѣжь концы и верхи, обвари въ кипяткѣ, и обдирая съ нихъ первую кожу, клади въ холодную воду; по томъ вари съ процѣженнымъ отваромъ, съ прибавкою густаго постнаго булїону, естьли случится, и съ солью. Сдѣлай *кулисъ бѣлой* слѣдующимъ образомъ: возьми четверть фунта сладкаго миндалю, облупи и столки, поливая слегка молокомъ, естьли можно, или тѣмъ же отваромъ. По столченіи протри сквозь сито съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ сливкахъ, четырмя яичными желтками въ густую сваренымі; старайся, чтобъ все прошло сквозь сито, и протирая смачивай слегка сливками и молокомъ; приправь въ хорошій вкусъ и держи этотъ кулисъ, въ горячую воду поставивъ, чтобъ не простылъ. — Возьми отваръ вареный съ лукомъ, подбей не много коровьимъ масломъ, и приправь въ добрый вкусъ. Выложи похлебку эту въ чашу, положи луковицы, а отпуская на столъ, вылей въ нее кулисъ.

Похлебка Фламандская.

Возьми одинъ огурецъ, разрѣжь оной въ прлоски, горстку щавелю, качанъ латуку, кервелю и заячьей капустки листовъ; перебери это, перемой, положи въ горшокъ съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, обжарь и смочи тонкихъ гороховымъ отваромъ, приправь солью и вари. По свареніи процѣди этотъ булїонъ сквозь сито, подбей восмью яичными желтками; разведи осташ-

Digitized by Google

остаткомъ отвару. Въ чашу положи корокъ бѣлаго хлѣба, обжареныхъ въ маслѣ и заварныхъ выпускныхъ яицъ; привари бульіонъ подбитой яицами, мѣшай безпрестанно ложкою, не допуская вскипѣть, и выложи въ чашу на хлѣбъ и яица.

Похлебка изъ дынь.

Взявъ большую дыню, очисть съ ней кожу, изрѣжь жеребейками; вари въ водѣ съ пучкомъ травъ, двумя луковицами и солью. Увари такъ, чтобъ воды почти ничего не осталось. Вынь пучокъ и луковицы. Влей на оставшее сливокъ по поламъ съ молокомъ смѣщанныхъ и кусокъ сахару. Края глубокаго блюда, на которомъ эту похлебку подавать, обкласть макаронами цѣлыми и бисквитами, изрѣзанными въ тонкіе полоски, засущенными въ печи; по томъ выложи въ блюдо похлебку дынную взваривъ.

Похлебка изъ хмѣлю.

Возьми молодыхъ хмѣлевыхъ побѣговъ, свяжи оные въ пучки и обвари въ кипяткѣ. Вари фунтъ гороху съ многимъ количествомъ воды, полнымъ пучкомъ травъ петрушки и цибули, четырмя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, листомъ лавровымъ, малою долею тьмину и базилику, четвертью орѣшка мушкатнаго, двумя луковицами и двумя морковьми. По свареніи, но не допустивъ раскипѣть, процѣди этотъ бульіонъ сквозь сито. Возьми пучки хмѣлю, положи въ малой горщечекъ съ кускомъ масла коровьяго, налей процѣженнымъ отваромъ, присоли и вари. Остатокъ отвару подбей шестью яичными желтками. Когда хмѣль сварится, вынь оной и оклади къ краямъ блюда, на которомъ подавать, выложи изъ горщечка отваръ, и разведи отваромъ подбитымъ желтками, взогрѣвъ оной, но недавая вскипѣть.

Digitized by Google

ГЛАВА III.

О говядинѣ.

Филейки говяжьи по Виллярову.

Возьми говяжью филейную часть, нашпекуй оную полосками анчоусовъ, ветчины, телятины и ветчиннаго сала, все обвалявъ въ соли съ перцомъ и мѣлко изрубленными душистыми повареными травами; вари въ добромъ брезѣ, хорошо напитанномъ. По сваренiи подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Филейки говяжьи по Канонерски.

Взявъ сырую говяжью филейную часть, выбери изъ оной жилки и выдолби изъ средины мясо, чтобъ сдѣлалось подобiе пушки; это начать шпековальною иглою, а довершить ножемъ. Въ выдолбленную пустоту начини ветчиннаго сала стертаго на терку, смѣшаннаго съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, шалотомъ, солью и крупнымъ перцомъ. Обвяжи филейку съ обоихъ концовъ ниткою, обверни саломъ и бумагою, а по томъ жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ пряным. — Таковымъ образомъ можно готовить филейныя части телячьи и бараньи.

Говяжья небная часть съ пармезаномъ.

Возьми три небныхъ говяжьихъ части отваренныхъ въ водѣ, облупи и разрѣжь въ полоски, обжаривай съ печерицами изрѣзанными въ полоски, ломтемъ ветчины и всякаго роду душистыми повареными травами мѣлко изрубленными, и кускомъ масла коровьяго. Смочи булiономъ, малою долею сначала описаннаго редукта и ложкою кулису; вари на маломъ огнѣ, слови жиръ, приправь крупнымъ перцомъ и малою долею соли. Когда соусъ почти уварится, возьми блюдо, на которомъ подавать, дно онаго усыпь пармезаномъ тертымъ, выложи на него рагу съ небною частью, покрой

Digitized by Google

крой сверху пармезаномъ; позапеки въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды румяно и подавай.

Говядина социскою мармированною.

Возьми часть брюшины отъ конца ребръ, распластай на двое и избей обухомъ ножевымъ. Положи на столъ ситку, или кусокъ камлоту, на него брюшину расправь. Возьми по томъ разныхъ полосокъ нарѣзанныхъ изъ ветчины, сала, яичныхъ желтковъ сваренныхъ въ густую, бѣлковъ отъ двухъ яицъ, миндалю сладкаго, ломтиковъ говядины, трюфелей и фисташекъ; укладывай каждаго роду филейки слоями, спрыскивая солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными чеснокомъ, шалотомъ; петрушкою и цибулею; выпусти два яица и взбей, размажь по брюшинѣ, посыпь мукою слегка и закатай въ трубку, обверни камлотомъ и опутай нитками. Вари въ брезѣ, составленномъ изъ хорошаго бульіону, съ бѣлымъ виномъ, пучкомъ травъ полнымъ, луковицами и съ приправою пряностей. По свареніи дай остынуть въ брезѣ и подавай сухую на салфешкѣ въ числѣ антреме.

Говядина свернутая по Султански.

Возьми реберную говяжью часть отъ грудины, хорошо замореную, выбери изъ ней кости, нашпекуй шпекомъ и ветчиною, обвалянными въ соли, разныхъ пряностяхъ и мѣлко изрубленныхъ поваренныхъ травахъ, какъ-то петрушкѣ, цибулѣ, чеснокѣ, шалотѣ, рокамболѣ, тьминѣ, лавровомъ листѣ и базиликѣ. Скатай послѣ эту часть, и обвернувъ нитками, вари въ добромъ брезѣ, обклавъ ломтями говядины, телятины, ветчины и сала ветчиннаго, смочивъ добрымъ бульіономъ, приправивъ солью, перцомъ, луковицами, морковью, пустарнакомъ и полнымъ пучкомъ травъ; кости реберныя переломавъ, положи сверху. Въ половинѣ варенія влей въ брезъ полбутылки вина Шампанскаго

Digitized by Google

скаго по снятіи пѣны. По свареніи сними нитки, оботри жиръ и подавай съ соусомъ Султанскимъ въ числѣ главныхъ подачъ.

Говяжья грудина глассированная пармезаномъ.

Возьми говяжью грудину, выбери изъ ней кости и нашпекуй ветчиною; спяни нитками и вари въ горшкѣ размѣрномъ ея величинѣ. На дно горшка положи ломтей говядины, телятины и ветчиннаго сала, луковицъ накрошенныхъ ломтиками, моркови, пустарнаку, полной пучокъ травъ, спрысни пряностьми и не много солью. Накрой горшокъ и дай пріть на маломъ огнѣ часъ; накати по томъ бульономъ и бѣлымъ виномъ, приставь на сильной огонь, чтобъ закипѣло. Когда начнетъ закипать, убавь огня, дабы кипѣніе происходило исподоволь. По свареніи вынь грудину; возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на дно онаго кулису безъ соли и усыпь тертымъ пармезаномъ; на него положи грудину, облей оную кулисомъ и усыпь еще пармезаномъ; поставь въ печь заглассироваться румяно, и подавай въ числѣ антре, или главныхъ блюдъ.

Можно грудину эту подавать и холодную, остудивъ въ ея брезѣ. Подавать сухо на салфеткѣ.

Гато изъ говядины.

Возьми кусокъ боковины говяжей мягкой, изруби оную съ кускомъ ветчины и вымемъ. По изрубленіи возьми хорошій кусокъ шпеку, скроши оной жеребейками и сваляй оные обще съ мясомъ, приправь солью, пряностьми, стертыми въ порошокъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ: мелко изрубленными приправами, какъ то петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и шалотомъ; смочи полрюмкою Французской водки. Положи въ кострюлю ломтей ветчиннаго сала, на оное изрубленную говядину, накрой ломтями же сала, наложи крышку и обмажь шовъ тѣ-

Digitized by Google

тѣстомъ, сдѣланнымъ изъ муки на уксусѣ; вари часовъ пять или шесть въ печи въ вольномъ духу. Послѣ дай мясу остынуть въ его брезѣ, и подавай холодное на салфеткѣ въ числѣ антреме.

Говяжьи филейки по Пiемонтски.

Возьми кусокъ отъ ребръ къ грудинѣ говяжей, разрѣжь оную въ филейки или полоски; оправь и нашпекуй ихъ дробнымъ шпекомъ. Возьми по томъ ветчиннаго на терку стертаго сала, смѣшай оное со всякими поваренными травами изрубленными, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Разрѣжь филейки съ стороны нешпекованной, набей въ разрѣзъ сего фаршу, зашей, чтобы ничего не выпало; взнижи филейки на гателеты, обверни бумагою и жарь, привязавъ гателеты къ вертѣлу. По изжареніи подавай, подливъ подъ нихъ соусъ изъ вина Шампанскаго.

Говяжьи филейки по Испански.

Возьми боковину замореную, вѣсомъ фунтовъ въ пятнатцать, или во сколько угодно. Надрѣжь сверху въ филейки, не отдѣляя оныхъ отъ нижней кожи, нашпекуй шпекомъ и ветчиною; надѣлай послѣ сего въ филейкахъ ямокъ и набей въ нихъ фаршу, сдѣланнаго изъ говяжьяго голяшечнаго мозгу, съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, Прованскимъ и Чухонскимъ масломъ, анчоусами и всякими поваренными травами изрубленными, столченными вмѣстѣ и приправленными въ хорошiй вкусъ; этимъ же фаршемъ покрой филейки и сверху; заверни въ сало ветчинное и бумагу; жарь на вертѣлѣ, поливая стекающимъ съ ней въ подставленную сковороду. Когда поспѣетъ; оботри съ ней остатки жирности отъ поливки и подавай, подливъ подъ нее соусъ Испанской.

Говяжiй языкъ въ гарц.

Отвари говяжiй языкъ въ водѣ съ солью, перцомъ, луковицами, морковью, пустарнакомъ и пучкомъ травъ.

Digitized by Google

травъ. Когда почти сварится, вынь, чтобы содрать съ него кожу; а это сдѣлавъ, нашпекуй языкъ крупнымъ шпекомъ, обвалянным во всѣхъ мѣлко изрубленныхъ поваренныхъ травахъ; положи языкъ довариться въ брезъ хорошій, съ прибавкою бульіону и рюмкою вина Шампанскаго. Когда сварится, выложи на блюдо, на которомъ подавать, надрѣжь не много посединѣ, чтобъ шпекъ выказался и подавай, обливъ вокругъ рагу, сдѣланнымъ изъ трюфелей, печерицъ, телячьяго сладкаго мяса, и приправленнымъ въ добрый вкусъ.

Говяжье крошево въ минуту.

Возьми кусокъ боковины говяжей самой мягкой, изруби и обжарь въ маслѣ коровьемъ со всякими изрубленными поваренными травами, какъ то петрушкою, цибулею, эшалотомъ, и проч. приправивъ солью и крупнымъ перцомъ. Обжаривай полчетверти часа, ворочая безпрестанно ложкою. Выбери послѣ крошево говяжье, а въ туже кострюлю положи не много масла коровьяго и муки, подпали, смочи не много бульіономъ и привари. Положи крошево опять въ туже кострюлю, взогрей не допуская вскипѣть, ибо впрочемъ мясо затвердѣетъ; приправь въ хорошій вкусъ; подавая подави соку изъ лимону.

Филейка большая по Султански.

Возьми боковину говяжью, или телячью, или баранью, обери съ оной жиловатое, избей и посплющи обухомъ ножевымъ, распластай на столѣ и наложи на нее фаршу изъ птичьяго мяса сдѣланнаго, съ печенками птичьими, телячьимъ сладкимъ мясомъ обваренымъ, печерицами, корнишонами, все скрошивъ въ дробныя жеребейки, приправя въ добрый вкусъ, и обвалявъ въ мѣлко изрубленныхъ поваренныхъ травахъ, и смочивъ слегка Прованскимъ масломъ; расправь этотъ фаршъ всюду, закатай боковину, обверни саломъ и бумагою, и жарь на вертѣлѣ. По изжареніи подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Гов-

Digitized by Google

Говяжій мозгъ съ лимономъ.

Говяжій мозгъ изъ головы разрѣжь въ полоски шириною въ два пальца; вымачивай въ водѣ теплой часъ; выложи осякнуть на сито. Послѣ маринируй въ соку изъ двухъ или трехъ лимоновъ, съ солью, пряностьми, петрушкою вѣточками, цибулею цѣлкомъ, двумя зубками чесноку, двумя листами лавровыми, тьминомъ и базиликомъ. Когда напитается маринадомъ, выложи осякнуть на полотенце, обсыпь каждой кусокъ мукою и обжарь въ салѣ. Подавай гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Говяжій мозгъ въ тѣстѣ.

Вымочивъ говяжій мозгъ въ теплой водѣ; положи на минуту въ кипятокъ пообварить, и вари въ бѣломъ брезѣ, обвернувъ ломтями ветчиннаго сала, наливъ добрымъ бульёномъ и лимономъ очищеннымъ и изрѣзаннымъ въ куски, съ приправою соли, перцу, пучка петрушки и цибули, двухъ зубковъ чесноку, тьмину, лавроваго листу, базилику и рюмки бѣлаго вина. Возьми дробныхъ луковицъ бѣлыхъ, обрѣжь съ обѣихъ концовъ, опусти въ кипятокъ для снятія первой кожи, а потомъ свари ихъ въ бульёнѣ. Выложи послѣ луковицы въ кострюлю, съ двумя ложками редукту, ложкою кулису, полрюмкою вина Шампанскаго, солью, крупнымъ перцомъ, дай сему нѣсколько разъ вскипѣть. Когда соусъ этотъ поспѣетъ, выложи мозгъ въ блюдо, на которомъ подавать, и облей онымъ соусомъ. Можно къ луку въ соусъ прибавлять и корней, обрѣзавъ искусно, обваривая и варивъ вмѣстѣ съ лукомъ.

Говяжьи глаза въ соусѣ, называемомъ поутру проснувшись.

Возьми говяжьихъ глазъ, вычисти изъ оныхъ черное, мочи въ теплой водѣ, а потомъ обливай въ кипяткѣ. Послѣ вари ихъ въ бульёнѣ, съ ломтикомъ ветчиннаго сала, ломтями лимону, съ котораго очище-

Digitized by Google

на кожа, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, одною гвоздичкою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и перцомъ; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, подавай обливъ соусомъ, называемымъ поутру проснувшись. Смотри оной въ Главѣ 17.

Говяжїй языкъ на гателетахъ.

Вымытой говяжїй языкъ обѣли, т. е. не много повари въ кипяткѣ; приставь довариваться въ бульїонѣ, съ солью, перцомъ, двумя луковицами и полнымъ пучкомъ поваренныхъ травъ. Когда почти сварится, вынувъ обдери съ него кожу и остуди. Разрѣжь оной въ ломти поперегъ въ палецъ толщиною; положи въ кострюлю съ ломтиками ветчиннаго сала, такой же фигурою обрѣзанными, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ очень мѣлко; брось счепоть муки, смочи бульїономъ, двумя ложками редукту, двумя ложками кулису, рюмкою вина Шампанскаго и свари это рагу. Когда поспѣетъ и соусъ довольно сгустится, не снимая съ него жирности, подбей четырмя яичными желтками для множайшаго огущенїя; привари, не давая вскипать, и снявъ съ огня остуди. Взоткни на гашелеты кусочки языка съ кусочками сала, каждой обмочи въ соусъ и обваляй въ крошеной мякишь бѣлаго хлѣба. Зажарь румяно, помазывая слегка растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, чтобъ не высохли. Подавай сухо.

Говяжїй языкъ съ пармезаномъ.

Обвареной въ кипяткѣ языкъ вари въ бульїонѣ, хорошо приправленномъ. Когда поспѣетъ, вынувъ обдери съ него кожу, изрѣжь въ ломти, положи въ кострюлю съ рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, двумя ложками редукту; вари, пока соусу почти ничего не останется. Половину оставшаго соусу поло-

Digitized by Google

положи на блюдо, на которомъ подавать, усыпь тертымъ пармезаномъ, уклади ломти языка, облей остатком соусу, засыпь пармезаномъ, заглассируй въ печи, или подъ крышкою горшной сковороды румяно, и подавай.

Говяжья небная часть въ риссоляхъ.

Возьми двѣ небныхъ говяжьихъ части и вари въ водѣ. Когда размякнутъ, облупи съ нихъ кожу и скроши ихъ въ маленькіе жеребейки. Обжаривай въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ очень дробно; брось счепоть муки, смочи бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками редуктy, двумя ложками кулису; вари это рагу на маломъ огнѣ, пока соусъ сгустится: сними съ него жиръ. Составь рагу остынуть. Сдѣлай сдобное тѣсто, раскатай очень тонко, наклади рагу кучками и оканчивай, какъ писано объ риссоляхъ. Смотри въ пятой Части Словаря сего, статью *Риссоли*.

Говяжья небная часть на гателетахъ.

Возьми двѣ небныхъ говяжьихъ части, развари въ водѣ мягко, облупи и разрѣжь въ маленькіе четверогольники, въ большой палецъ величиною. Нарѣжь такихъ же кусочковъ ветчиннаго сала, положи все въ кострюлю, съ малымъ кусочкомъ коровьяго масла, петрушкою, цибулею, печерицами, малою счепоткою чесноку, все изрубивъ очень дробно; пообжаривъ, брось счепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, малою долею редуктy, вари это рагу на маломъ огнѣ, не снимая жиру. По свареніи приправь надлежащимъ образомъ, и почти выкипѣвшій соусъ подбей четырмя сырыми желтками яичными; привари, не давая вскипѣть, и выдави сокъ изъ лимону. Возьми гателеты серебреные, или малыя деревянныя спички, взнижи на нихъ куски небной части, каждую перенизывая кусочкомъ сала, обмочи въ

Digitized by Google

соусъ, обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба, зажарь румяно и подавай сухія.

Говяжья небная часть по Татарски съ соусомъ пряным.

Три небныхъ части отвари въ водѣ съ солью, перцомъ, луковицами, гвоздикою, чеснокомъ и кореньями. По свареніи вынь и остуди; очисть кожу и разрѣжь каждую пополамъ. Маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ солью, пряностьми, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ, все это мѣлко изрубивъ. По томъ обмочивъ въ маринадѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ румяно, помачивая временемъ остатками маринаду. Подавай съ соусомъ пряным.

Говяжья небная часть въ золѣ, гарнированная трюфелями.

Обвари въ половину спѣлости въ водѣ три говяжьихъ небныхъ части; вынь, облупи съ нихъ кожу; положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, уклади на нихъ небныя части, съ дюжиною маленькихъ трюфелей цѣлыхъ, вымытыхъ и облупленныхъ, прибавь не много растопленнаго ветчиннаго сала, пучокъ петрушки, цибули, счепоть чесноку, три гвоздка гвоздики, соли крупнаго перцу; накрой ломтями ветчиннаго сала и задерживай въ брезѣ. Въ половинѣ варенія, положи рюмку вина Шампанскаго вскипяченнаго и съ котораго снята пѣна; доверши варенїе. — Выложи небныя части съ трюфелями на блюдо, на которомъ подавать; а въ кострюлю положи двѣ ложки кулису, взвари и сними жиръ; процѣди соусъ сквозь сито, приправь въ добрый вкусъ, увари въ надлежащую густоту и облей небныя части съ трюфелями.

Говяжьи рубцы жареные съ соусомъ пряным.

Возьми рубцы самые толстые и жирные, вымой тщательно и выскреби, вари въ водѣ, съ солью, двумя

Digitized by Google

мя луковицами, нашыканными тремя гвоздиками. Сваривъ, выложи остынуть; маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ; обмочи въ маринадъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь румяно, помачивая временно маринадомъ. Подавай съ тонкимъ соусомъ прянымъ.

Рубцы въ брезѣ съ соусомъ эшалотнымъ.

Самые толстые рубцы говяжьи вымывъ и вычистивъ, обвари въ кипяткѣ. Приставь довариватъ въ горшкѣ съ булїономъ, полстаканомъ вина бѣлаго, половиною лимону въ ломтики изрѣзаннаго, съ солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, двумя луковицами, нашыканными тремя гвоздиками. По свареніи подавай съ соусомъ эшалотнымъ.

ГЛАВА IV.

О телятинѣ.

Хвосты телячьи по Татарски.

Возьми очищенныхъ хвостовъ телячьихъ, обваривай въ кипяткѣ; послѣ вари въ хорошемъ брезѣ, съ булїономъ, корнями, луковицами, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, рюмочкою Французской водки, солью и перцомъ. По свареніи вынь изъ бреза, остуди, обмочи въ Прованскомъ маслѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зажарь румяно на рашпарѣ. Подавай къ нимъ ремоладъ въ особливомъ соусникѣ.

Телятина наслѣхъ.

Возьми телятины жареной на вертѣлѣ, когда оная остынетъ, изрѣжь въ тонкіе ломти, шириною пальца въ два. На блюдо, въ которомъ подавать, положить мѣлко изребленныхъ петрушки, цибули,

Digitized by Google

були, эшалоту, спрыснуть солью и перцомъ; покласть на это ломти телятины, облей жюсомъ и заглассируй въ печи. Подавая подавить лимоннаго соку.

Мозгъ телячій съ дробнымъ лукомъ.

Возьми мозги изъ двухъ головъ телячьихъ, мочи въ водѣ для очищенія, по томъ посбвари въ кипяткѣ. Положи варить съ ломтиками ветчиннаго сала, малою долею бульіону, половиною лимону въ кружки изрѣзаннаго, полстаканомъ вина бѣлаго, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики. Возьми дробныхъ луковицъ, обвари въ кипяткѣ, а по томъ вари въ бульіонѣ, приправленномъ солью, пучкомъ травъ и двумя ломтями лимону. Когда поспѣютъ, положи въ кострюлю съ двумя ложками кулису, малою долею редукта, дай вскипѣть нѣсколько разъ, чтобы напитались. Вынь мозги изъ ихъ брезу, выложи въ блюдо и облей рагу луковнымъ.

Рулядъ съ селлереемъ.

Возьми цыплятъ, пуларду, или когда угодно ломтей телятины, нарѣжь длинными полосками, наложи на нихъ фаршу самаго лучшаго, скатай трубочками, вари въ брезѣ, съ нарѣзанною ломтиками такой же величины, и прежде гораздо въ водѣ поваренною селлереею. Когда сварится, вынь ихъ изъ бреза и заглассируй глассомъ телячьимъ. Положи въ кострюлю ссѣкъ отъ телячей задней ноги, кусокъ ветчины скрошеной жеребейками, ужаривай и послѣ смочи бульіономъ. Когда поварится часъ, процѣди сквозь сито и увари въ густоту глассa. Покрывъ рулады этимъ глассомъ, выложи на блюдо, на которомъ подавать, селлерею между оныхъ. Въ кострюлю къ глассу положи двѣ ложки кулису, не много редукту, привари, чтобъ прикипѣвшій глассъ отсталъ, процѣди этотъ соусъ сквозь сито, приправь въ хорошій вкусъ и вылей на рулады.

Те-

Digitized by Google

Телячья ядерная часть по Шантильски.

Возьми ядерную часть отъ задней телячьей ноги, разрѣжь оную на осмнатцать или двацать кусковъ вдоль, уклади ихъ на блюдо и спрысни солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, эшалатомъ и трюфелями; смочи масломъ Прованскимъ, перемни, чтобъ съ обѣихъ сторонъ гораздо напиталось. Послѣ скатай въ трубочки, и взнизавъ на гателеты, зажарь, привязавъ къ вертѣлу, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣютъ, подавай съ тонкимъ соусомъ изъ редукта съ лимоннымъ сокомъ.

Андульи по Англински.

Возьми замороженную ядерную часть отъ телячей задней ноги, разрѣжь въ полоски, ветчины и сала ветчиннаго также въ полоски, приправь оныя пряностьми, солью, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ и эшалатомъ; обвалявъ въ этомъ полоски, начини ихъ въ кишки приличной величины, подѣлай калбаски желаемой величины и свари въ брезѣ хорошо напитанномъ; именно, уклади ихъ въ горшечекъ, съ ломтями телятины и ветчиннаго сала, петрушкою, цибулею, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, чеснокомъ, смочи бульіономъ и бѣлымъ виномъ, приправь въ добрый вкусъ и вари на маломъ огонькѣ. По сваренїи дай остынуть въ ихъ отварѣ, жарь на рашпарѣ, обвернувъ въ бумагу, и подавай сухїя.

Телячьи котелеты по Шуазски.

Возьми реберную часть телятины замороженной, обери мясо съ костей и вари кости въ большемъ горшкѣ; обобранное мясо обжарь съ малою долею коровьяго масла, изруби съ говяжьимъ саломъ, сдѣлай фаршъ, приправь въ хорошїй вкусъ. Возьми по томъ ветчины, печерицъ, скроши жеребейками и вари какъ салпико.

Digitized by Google

Когда поспѣетъ и довольно сгустится, накроши туда жеребейками корнишоновъ обвареныхъ въ кипяткѣ. Возьми вышепомянутаго фаршу съ куриное яицо величиною, разомни въ немъ сверху ямку, какъ бы дѣлая изъ тѣста поддонокъ пирога, положи въ нее салпико и залѣпи фаршемъ, чтобы не вытекло. Возьми послѣ кости, которыя варились въ горшкѣ, отбери изъ нихъ столько ребръ, сколько желаешь числомъ сдѣлать котелетовъ, пообруби и съ одной стороны наложи фаршу, по вышесказанному съ салпико сдѣланнымъ, и оправь въ фигуру котелета. На каждой котелетъ надобно фаршу по куску въ яицо величиною. Сгладь фаршъ ножемъ, обмакивая въ яицо взбитое, обваляй въ мякишь бѣлаго хлѣба, обжарь румяно и подавай гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячья лопатка по Турецки.

Возьми заморенную лопатку телятины, отсѣки ручку, повзлупивъ кожу къ ней приростшую, выбери остальныя кости изъ лопатки, а мясо прошпекуй ветчиною и шпекомъ, спрыснутымъ солью и пряностьми, оправь кожу, обвяжи нитками и вари въ бредѣ. Возьми лактуку, кервелю, щавелю, петрушки цибули, печерицъ, изрубивъ обжарь въ маслѣ коровьемъ, смочи жюсомъ и кулисомъ. Когда этотъ травяной фаршъ посгуститъ, приправь оный въ хорошій вкусъ, вынь лопатку изъ бреда, положи фаршъ въ блюдо, на которомъ подавать, на него лопатку, сію покрой остаткомъ фаршу, усыпь мякишемъ бѣлаго хлѣба съ тертымъ пармезаномъ смѣщаннымъ, глассируй въ печи и подавай.

Телячья ядерная часть по Мѣщански.

Возьми заморенную ядерную часть отъ задней ноги телячей, оправь оную какъ фрикандо, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною. Положи въ кострюлю ломтей телятины, на оную ядерную часть, разныхъ пова-

Digitized by Google

поваренныхъ изрубленныхъ травъ и растопленнаго ветчиннаго сала; накрывъ упаривай въ собственномъ ихъ соку. Когда мясо почти поспѣетъ, влей полрюмки вина Шампанскаго и доверши варенїе. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, на которомъ подавать, сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ и вылей на телятину.

Телячья почечная часть по Гасконски.

Возьми жирную телячью почечную часть, нашпекуй ветчиною и щпекомъ, обваляннымъ во всѣхъ поваренныхъ мелко изрубленныхъ травахъ, и спрыснутыхъ сбитнемъ изъ пряностей; маринируй оную десять или двенатцать часовъ, съ кускомъ масла коровьяго обваляннаго въ мукѣ, съ солью, перцомъ, гвоздикою, многимъ чеснокомъ, чтобъ запахъ онаго былъ слышнѣе прочихъ приправъ, съ бѣлымъ виномъ и уксусомъ; взогрѣй этотъ маринадъ, вмѣшай и положи въ него телятину. Когда довольно напитается, вынь, вытри, обверни саломъ и бумагою, и жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай подливъ подъ нее соусъ пряной.

Телятина по Рамбульетову.

Взять телячью часть почечную отъ задней ноги, или ядерную, или иное какое угодно мѣсто, вырѣжь на ней ямки сверху, сколько можно одну отъ другой ближе. Набей въ эти ямки годиво, скатаннаго подобїемъ пирожковъ; жарь по томъ на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣетъ, сними бумагу и сало, вымажь сверьху взбитымъ яицомъ, усыпь и обвалай мякишемъ бѣлаго хлѣба, зарумянь въ печи и подавай съ соусомъ пряным.

Телячья нога по Бутезову.

Хорошую заднюю ногу телятины обвари въ кипяткѣ, и вари по томъ въ бульонѣ хорошо приправленномъ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, въ которомъ

Digitized by Google

подавать. Съ одной стороны положи рагу шпинатное ширакова, которое дѣлается таковымъ образомъ: возьми шпинату молодаго, не осчипывай у онаго стебельковъ, обвари кипяткомъ, а по томъ не рубивъ, обжаривай съ кускомъ масла Чухонскаго, а впрочемъ доканчивай, какъ обыкновенно дѣлаютъ рагу шпинатное. Съ другой стороны ноги положи капусту цвѣтную, отваренную въ соли и облитую соусомъ масляным.

Телятина по Пѣмонтски.

Взявъ телячью мягкую ядерную часть отъ задней ноги, изрѣжь въ ломтики очень тонкія и посплющь оные обухомъ ножевымъ; послѣ спрысни крупнымъ перцомъ, обваляй мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, эшалотомъ и чеснокомъ. Возьми ломтиковъ ветчины самыхъ тоненькихъ, обмочи въ яицо взбитое и жарь между ломтей шпеку, смочи рюмкою вина Шампанскаго. Обжаривъ на маломъ огнѣ, вынь, а сокъ процѣди сквозь сито, сними жиръ, прибавь не много кулису и облей этимъ ломтики телятины.

Телячье сладкое мясо по Сенклудски.

Возьми три телячьихъ сладкихъ мяса, пообвари въ кипяткѣ, сдѣлай въ каждомъ съ боку ямочку и поразшири, чтобъ можно было начинить фаршемъ. Этотъ фаршъ сдѣлай изъ бѣлаго мяса пуларды, телячьяго почечнаго обваренаго сала, стертаго съ солью, перцомъ, поваренными мѣлко изрубленными травами, и замѣси на желткѣ яичномъ. Начинивъ фаршемъ, зашей, чтобъ ничего не выпало, вари съ ломтемъ телятины и ветчины, смочи булїономъ, не много редуктомъ, рюмкою вина Шампанскаго. Когда поспѣетъ, вынь, процѣди соусъ сквозь сито, сними жиръ и увари въ глассъ; положи въ него телячье сладкое мясо для заглассированія; вынувъ мясо, въ кострюлю влей не много кулису, чтобы отстало прикипѣвшее; процѣди соусъ этотъ сквозь сито, подави въ него лимоннаго соку, приправь въ хорошій вкусъ и вылей подъ телячье сладкое мясо.

Те-

Digitized by Google

Телячье сладкое мясо съ трюфелями по Италiански.

Взявъ три сладкихъ мяса, обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и дай осякнуть. Маринируй послѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, со всѣми поваренными мѣлко изрубленными травами. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на нихъ сладкое мясо съ ихъ маринадомъ, накрой ломтями сала и упаривай какъ брезъ. Изруби трюфелей, и обжаривъ въ Прованскомъ маслѣ, смочи полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, вари на маломъ огнѣ. Когда сладкое мясо поспѣетъ, вынувъ оное, сокъ изъ брезa влей къ трюфелямъ, повари, сними жиръ, прибавь немного кулису и облей этимъ сладкое мясо.

Андульеты изъ телятины.

Возьми двѣ телячьихъ ядерныхъ части, изрѣжь въ тоненькiе ломтики, длиною въ четыре, а шириною въ два пальца, обравняй края и обрѣзки употреби на фаршъ. Полоски спрысни солью, крупнымъ перцомъ и всѣми поваренными изрубленными травами; послѣ наложи на нихъ фаршъ, сдѣланной какъ годиво, скатай каждый ломтикъ подобiемъ андульета, т. е. маленькой калбаски, и вари въ хорошемъ брезѣ. Возьми шпеку крупно нарѣзаннаго и обжарь въ свиномъ салѣ. Когда андульеты поспѣютъ, вынь и оботри съ нихъ жирность, положи на блюдо, на которомъ подавать, обжареной шпекъ оклади вѣнчикомъ вокругъ андульетовъ, и облей соусомъ пряным.

Гато по Англински.

Возьми ссѣкъ отъ телячей задней ноги, выбери изъ онаго ядерную мягкость; оставшее изруби съ таковымъ же количествомъ сала говьжьяго и ветчиннаго, взявъ оныхъ по равну и прибавя кусокъ ветчины и вымя. Въ изрубленое вмѣшавъ крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, обжарь въ сливкахъ, приправь этотъ фаршъ солью,

Digitized by Google

солью, крупнымъ перцомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ. По томъ ядерную часть изрѣжь жеребейками съ шпекомъ, ветчиною, трюфелями, миндалемъ сладкимъ и фисташками; смѣшай это салпико съ фаршемъ и замѣси на четырехъ сырыхъ яицахъ. Возьми кострюлю круглую надлежащей величины, устели ломтями ветчиннаго сала, разстели на оное сдоръ или сальникъ свиной, въ него выложи смѣсь, закрой концами сальника и пеки въ печи не очень жаркой. Когда поспѣетъ и остынетъ, подавай на салфеткѣ въ числѣ антреме.

Попьеты въ этуфадѣ изъ вина Шампанскаго.

Возьми двѣ заморенныхъ телячьихъ ядерныхъ части, разрѣжь въ ломти во всю длину, расплющи обухомъ ножа, обравняй всѣ оные; обрѣзки употреби въ фаршъ съ вымемъ, обвареннымъ шпекомъ, мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ съ сметаною, приправь пряностьми, мѣлко изрубленными травами поваренными, и замѣси на пяти яичныхъ желткахъ. Всѣ ломти телятины положи въ кострюлю и маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными чеснокомъ, эшалотомъ, петрушкою и цибулею. Вынувъ изъ маринаду, расправь на столѣ, наложи на нихъ фаршу, сгладь ножемъ, обмакиваемымъ въ яицо взбитое; скатай послѣ въ попьеты, обверни ниткою и вари въ кострюлѣ, устланной ломтиками телятины и ветчины, на нихъ укладди попьеты съ ихъ маринадомъ, накрой ломтями шпеку и задерживай между двухъ огней. Въ половинѣ сего упариванія влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ попьеты, вынь, а сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними съ него жиръ; отвѣдай, хорошъ ли и довольно ли уваренъ соусъ; облей онымъ попьеты.

Те-

Digitized by Google

Телячьи уши по Султански.

Возьми восемь ушей очищенныхъ, обвари въ кипяткѣ, разрѣжь вдоль полосками, вари въ бѣломъ брезѣ съ ломтями телятины не много обвареной, укрывъ снизу и сверьху ломтиками ветчиннаго сала, съ прибавкою лимону кружками, рюмки вина Шампанскаго, малой доли лимону, соли, перцу, пучка петрушки и цибули, чесноку, тьмину, базилику, лаврового листу, трехъ гвоздковъ гвоздики; старайся, чтобъ уши удержали свою бѣлизну. По сваренїи подавай съ соусомъ Султанскимъ, о которомъ смотри въ 17 Главѣ.

Телячьи уши крошеныя.

Шесть обвареныхъ ушей вари съ бульїономъ, ломтиками шпеку, полнымъ пучкомъ травъ, чесноком, лавровымъ листомъ, гвоздикою, солью и перцомъ. Когда поспѣютъ, вынувъ остуди, разрѣжь въ тонкїя полоски. Положи въ кострюлю ломть ветчины, печерицъ нарѣзанныхъ полосками, уши скрошенныя, обжарь это съ кускомъ масла коровьяго, смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, двумя ложками кулису, полнымъ пучкомъ травъ и со всѣми вышесказанными приправами. Когда поспѣетъ, вынь ветчину и травы, приложи горчицы, взвари не давая вскипѣть, и подавай.

Телячьи уши съ расиготомъ.

Шесть ушей очищенныхъ и обланшированныхъ вари въ бѣломъ брезѣ, положивъ въ горшечекъ съ хорошимъ бульїономъ, полнымъ пучкомъ травъ, чесноком, лавровымъ листомъ, гвоздикою, кружками лимону очищенными отъ кожи, солью и перцомъ; когда бульїонъ закипитъ, положи въ него уши и накрой ломтями шпеку. Когда поспѣютъ, положи въ соусникъ соусъ равиготной горячїй, а на оный уши.

Телячьи мозги въ коробочкахъ.

Взявъ два мозга телячьихъ, каждой разрѣжь на трое, вымочи въ теплой водѣ, откинь осякнуть на

сито

сито и осуши между двухъ полотенцовъ. Маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ сокомъ изъ двухъ лимоновъ, солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку изрубленными. Сдѣлай изъ бумаги маленькія коробочки, вымажь оныя Прованскимъ масломъ, въ каждую положи по ломтику шпеку, на нихъ кусокъ мозгу съ маринадомъ, накрой ломтикомъ шпеку; жарь на рашпарѣ надъ слабымъ жаромъ. Подавай въ коробочкахъ.

Телячьи рубцы жареные.

Возьми телячій желудокъ гораздо бѣлой, вывари въ кипяткѣ и отваривай въ водѣ подбитой мукою, а клади рубцы, когда оная закипитъ; старайся, чтобъ оные плавали въ довольной водѣ, ибо впрочемъ покраснѣютъ; въ воду эту надобно бросить соли, перцу, луковицъ, гвоздики, петрушки и цибули. По свареніи очисть, дай осякнуть и разрѣжь маленькими пучками по обыкновенію. Положи въ кострюлю рюмку вина Шампанскаго, редукту, кулису, петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, все изрубивъ мѣлко. Когда соусу половина выкипитъ, положи въ него рубцы, дай близъ огня перебираться полчаса, и чтобъ соусъ весь выкипѣлъ; подави тогда лимоннаго соку и дай остынуть. Сдѣлай жидкое тѣсто, обмокай въ него пучки рубцовъ и жарь въ маслѣ румяно. Подавай гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячьи ноги бѣлыя.

Четыре ноги очищенныя и обваренныя въ кипяткѣ вари въ водѣ, подбитой мукою, съ солью, перцомъ, луковицами, корнями, чеснокомъ и пучкомъ травъ. Когда разварятся мягко, вынувъ остуди, разрѣжь въ полоски и обжарь съ кускомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ, печерицами изрѣзанными полосками, солью и перцомъ; брось щепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго и добрымъ бульономъ.

Digitized by Google

номъ. Когда соусъ повыкипитъ, подбей тремя яичными желтками съ сметаною, привари не давая вскипать; подави лимону и отпускай.

Телячьи ноги по Сенменульдски.

Четыре очищенныхъ ноги разруби вдоль по срединѣ, обвари въ кипяткѣ; вари по томъ въ стаканѣ вина бѣлаго, съ ломтиками шпеку, добрымъ бульіономъ, солью, пряностьми, пучкомъ петрушки, цибули, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, луковицами, кореньями; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, дай остынуть въ ихъ отварѣ; вынь, обмочи въ растопленномъ салѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ румяно; подавай сухїя, и къ нимъ ремоладъ въ особливомъ соусникѣ.

Телячьи ноги маринированныя.

Четыре обваренныя въ кипяткѣ ноги довольно очищенныя, вари въ водѣ подбитой мукою, съ солью, перцомъ и лукомъ. Когда почти поспѣютъ, вынь и остудивъ разрѣжь вдоль на двое. Маринируй съ солью, перцомъ, водою, разведенною четвертою долею уксусу, кускомъ масла коровьяго обваляннаго въ мукѣ, съ луковицами изрѣзанными ломтиками, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, шалотомъ, взогрѣй этотъ маринадъ, и снявъ съ огня положи въ него ноги. Когда напитаются маринадомъ, дай онымъ осякнуть на салфеткѣ, посыпь мукою, обжарь въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Digitized by Google

ГЛАВА V.

О баранинѣ.

Бараньи ноги съ огурцами.

Возьми дюжину ногъ бараньихъ и отваривай въ водѣ. Когда сдѣлаются довольно мягки, возьми огурцовъ, скроши оные жеребейками, маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ, гвоздикою въ луковицу натыканною; выжми напослѣдокъ и обжарь въ маслѣ съ ломтемъ ветчины, смочи хорошимъ бульіономъ, не много редуктомъ и двумя ложками кулису. Положи въ это ноги съ солью, крупнымъ перцомъ, и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, приправь въ добрый вкусъ и подавай съ короткимъ соусомъ.

Бараньи ребра по ширакоу.

Оправь баранью реберную часть и выбери хребетную кость; зажарь въ половину спѣлости на вертѣлѣ, а по томъ допеки въ горшкѣ, смазавъ довольно саломъ. Подавай обливъ рагу шпинатнымъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: обвари въ горячей водѣ свѣжаго шпинату, выжавъ и не рубивъ обжарь въ маслѣ коровьемъ, смочи кулисомъ, не много редуктомъ. Приправь въ добрый вкусъ и подавай на этомъ рагу реберную часть.

Салядъ по Англински.

Баранью заднюю ногу оправь, и нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, вари съ малою долею бульіону, полстаканомъ вина бѣлаго, полнымъ пучкомъ травъ поваренныхъ, солью, перцомъ, кореньями и локовицами; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, дай остынуть въ ея брезѣ. Выложи по томъ на блюдо, на которомъ подавать, и гарнируй вогругъ донушками артишочными, отваренными въ водѣ подбитой мукою съ приправами. Еще окладывай вокругъ веревочкою оливокъ, анчоусовъ, веревочками свеклы, кор-

Digitized by Google

корнишоновъ, капорсовъ, кервелю, морковью обрѣзанною въ кусочки и вареною съ бараниною. Уклавъ, облей соусомъ изъ Прованскаго масла и уксусу эстрагоннаго. Этотъ салядъ подавай холодной въ числѣ главныхъ блюдъ.

Баранья нога столистовая.

Оправивъ баранью заднюю ногу, взлупи съ ней кожицу, не отдѣляя отъ ручки; мясо разрѣжь поперегъ въ листочки, сколько можно тонкіе, но не отдѣляя отъ кости. Возьми по тому чесноку, петрушки, цибули, эшалоту, печерицъ, изруби дробно, да стертыхъ въ порошокъ тьмину, базилику, лавроваго листу, прибавь Прованскаго масла, соли, крупнаго перцу, вымѣшай, и этой смѣси наклавъ между листовъ мяса, наволоки кожу, зашей, и обвернувъ бумагою, жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ тонкимъ, сдѣланнымъ изъ малой доли редукта, съ эшалотомъ, лимоннымъ сокомъ, солью и крупнымъ перцомъ.

Баранья нога по Провинціальному.

Съ замореной задней ноги подлупи кожу, чтобъ она держалась только на ручкѣ, а по тому мясо нашпекуй анчоусами, шпекомъ, ветчиною, селлереею въ половину свареною, корнишонами, эстрагономъ и чеснокомъ. Сдѣлай маринадъ изъ лучшаго деревяннаго масла, со всѣми поваренными травами изрубленными, положи этотъ маринадъ между кожи и мяса, зашей, жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Влей на блюдо соусъ изъ вина Шампанскаго и подавай на оном баранину.

Баранья нога полосатая.

Возьми заднюю ногу средней величины замореную, оправь ручку, а прочія кости выбери, подлупи осторожно кожу, нашпекуй мясо ветчиною, шпекомъ и корнишонами, оправь и зашей кожу, вари ногу въ ко-

Digitized by Google

бромъ бульйонѣ съ полстаканомъ вина бѣлаго, полнымъ пучкомъ травъ, солью, перцомъ, луковицами и морковью; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ сдѣланнымъ таковымъ образомъ: въ кострюлю положи двѣ ложки редукту, двѣ маленькихъ сдобныхъ булочки, вареной ветчины, капорсовъ, анчоусовъ, петрушки обвареной, съ прибавкою четырехъ желтковъ яичныхъ въ густую сваренныхъ; все это изрубивъ очень мѣлко. Приваривъ соусъ, подави въ него лимоннаго соку и облей онымъ ногу.

Баранья нога по Мальеву.

Изъ задней бараней ноги замореной выбери кости, а оставь только ручку; снизу выбери половину мяса и остальное мясо нашпекуй крупнымъ шпекомъ. Вынутое мясо скроши жеребейками съ обваренымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ, ветчиною, корнишонами, трюфелями, печерицами, шпекомъ; всѣ эти жеребейки обваляй во всякихъ поваренныхъ мѣлко изрубленныхъ травахъ, съ солью и крупнымъ перцомъ; положи это салпико въ ямку ноги, изъ которой вынуто мясо, оправь и зашей кожу. Сдѣлай этуфадъ изъ ломтей ветчиннаго сала, телятины и ветчины, упаривай въ собственномъ своемъ соку на самомъ маломъ огнѣ. Вынувъ баранину, сними жиръ съ соку находящагося въ кострюлѣ, процѣди сквозь сито, прибавь не много кулису, приправь соусъ лимоннымъ сокомъ, вылей на блюдо и положи сверьхъ баранину.

Баранья нога по Султански.

Возьми баранью заднюю ногу замореную, подлупи осторожно кожу, сдѣлай въ средину мяса ямку ножемъ. Начини въ оную добраго фаршу, приправленаго въ хорошїй вкусъ; зашей кожу, чтобъ фаршъ не выпалъ. Сверьху нашпекуй дробнымъ шпекомъ, и обвернувъ бумагою, жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ Султанскимъ. Смотри въ 17 Главѣ.

Бара-

Digitized by Google

Баранья лопатка въ гренадинѣ.

Изъ лопатки замореной выбери кости и справь мясо кругло. Наложи на оную сверьху фаршу годивоваго; возьми по томъ шпеку, ветчины, корнишоновъ, печерицъ, скроши все жеребейками, смѣшай и наложи сверьхъ фаршу; оправь лопатку кругло, опутай нитками, обверни въ сишку, вари въ брезѣ, сдѣланномъ изъ хорошаго бульіону, съ стаканцомъ бѣлаго вина, полнаго пучка травъ, корней, луковицъ, съ солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, сними сишку и нитки, оботри жирность и подавай съ соусомъ Италіанскимъ.

Баранья лопатка филейками покрытыми.

Зажарь на вертѣлѣ баранью лопатку замореную (*), когда поспѣетъ и остынетъ, подлупи кожицу такъ, чтобъ оная держалась на ручкѣ. Мясо обобравъ, изрѣжь полосками. Положи въ кострюлю луку, скрошеннаго дробненькими жеребейками, обжарь съ масломъ коровьимъ и смочи бульіономъ. Приваривъ, прибавь двѣ луковки столченыхъ рокамболю, соли, крупнаго перцу, положи полоски бараньи, взвари и подбей четырью яичными желтками; привари не допуская вскипѣть. Приправь ниточкою вержюсу, склади это на блюдо, оправь подобіемъ лопатки и накрой кожею съ ручкою.

Баранья четверть поддѣланная подъ дикую козу.

Возьми хорошую заднюю четверть баранины, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, маринируй сутки съ тремя стаканами уксусу, бутылкою вина бѣлаго, солью, перцомъ, чеснокомъ, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, можжевеловыми ягодами, луковицами изрѣзанными ломтиками, кореньями поваренными, кишне-

(*) Нѣлику часто упоминается здѣсь *замореное*, то объясненіе, что это значитъ, смотри во второй Части Словаря сего, въ спискѣ *Мяса*.

Digitized by Google

цомъ, кускомъ масла коровьяго обвалянным въ мукѣ; взвари атотъ маринадъ мѣшая, и положи въ него баранину. На другой день жарь баранину на вертѣлѣ, поливая маринадомъ. Подавай къ ней соусъ пряной.

Баранина съ водою и каштанами.

Съ бараней боковины обрѣжь мясо кусками величиною въ грецкой орѣхъ, нашпекуй куски ветчиною и шпекомъ, обжарь въ кострюлѣ съ Прованскимъ масломъ, влей послѣ рюмку Французской водки, зажги оную бумажкою и мѣшай, пока водка погаснетъ; смочи тогда бульономъ, кулисомъ и малою долею редукту; прибавь печерицъ, трюфелей, телячьяго сладкаго мяса обвареннаго, пучокъ травъ, приправь въ добрый вкусъ, вари на слабомъ огонькѣ и счерпай жиръ. Когда поспѣетъ, выдави туда же сокъ изъ одного лимону. Возьми каштановъ облупленныхъ, свари въ бульонѣ съ солью, выложи въ рагу и привари. Выложи баранину на средину блюда, рагу вокругъ, каштаны около края и облей соусомъ.

Рулядъ на гателетахъ съ эшалотомъ.

Возьми филейную баранью часть, разрѣжь въ куски въ два пальца величиною; маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ. Когда напитается маринадомъ, всякой кусокъ расправь, наложи на него хорошаго фаршу по слойку самому тонкому; скашай каждой въ трубочку, взоткни на гателеты, обверни саломъ и бумагою, привяжи къ вертѣлу и жарь, поливая маринадомъ. Когда поспѣютъ, подавай съ соусомъ эшалотнымъ.

Баранья нога по Флерiеву.

Возьми заднюю ногу баранины замореную, подлупи съ ней кожу до самой ручки, остерегаясь прорвать. Обери все мясо, изъ третьи онаго сдѣлай добрый фаршъ

съ

Digitized by Google

съ почечнымъ телячьимъ саломъ, малою долею сливокъ, соли, перцу и замѣси на яицахъ. Возьми послѣ остальныя двѣ трети мяса, изрѣжь въ тоненькіе кусочки и маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ и печерицами. Положи ручку ноги съ кожею въ кострюлю, начинивай оную сперва слоемъ маринированныхъ кусочковъ, по томъ фаршу и такъ по перемежно, пока всю начинишь; оправь въ прежнюю форму, зашей кожу и вари въ хорощемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, вынь, оботри, сними нитки и подавай съ какимъ угодно соусомъ или рагу.

Бараньи языки по Гасконски.

Три бараньихъ языка отвареныхъ въ водѣ изрѣжь въ тонкія полоски; возьми блюдо, на которомъ подавать, влей на дно онаго кулису не много, положи мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, чесноку, эшалоту; на это положи слой полосокъ языка, спрысни солью и перцомъ крупнымъ; смочи опять кулисомъ и продолжай слои тѣмъ же образомъ, пока всѣ языки изойдутъ. Усыпь сверху крошками бѣлаго хлѣба, обжарь румяно въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Подавая, подави лимоннаго соку.

Бараньи ядра съ эшалотомъ.

Дюжину бараньихъ ядръ, распластавъ по срединѣ, чтобъ съ одного боку держались, маринируй въ малой долѣ Прованскаго масла, съ рубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ, стертыми базиликомъ, лавровымъ листомъ, солью и збитнемъ пряностей. Когда напитаются, взоткни ядра на гателеты, обмочи въ маринадѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ румяно, поливая временемъ остатками маринаду. Положи въ соусникъ тонкой соусъ эшалотной, а сверху на гателетахъ ядра.

Digitized by Google

Баранья нога жареная на вертѣлѣ, натыканная трюфелями.

Оправь заднюю баранью ногу къ жаренію на вертѣлѣ. Скроши фунтъ трюфелей полосками, полфунта шпеку, также обваляй шпеку и другой въ соли и пряностяхъ; нашпекуй ногу, положи на блюдо, накрой бумагою и оставь лежать два дни, чтобъ напиталась вкусомъ трюфельнымъ; послѣ жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Изжаривъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь румяно; подавай съ собственнымъ ея сокомъ стекавшимъ при жаренiи, или, когда угодно, съ рагу трюфельнымъ.

Баранiи хвосты съ щавелемъ.

Обваривъ въ кипяткѣ шесть хвостовъ, доваривай въ добромъ бульѣонѣ, съ половиною лимону изрѣзаннымъ ломтиками, солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ; возьми щавелю, не много лактуку, кервелю, перемой и, изрубивъ, обжаривай въ кострюлѣ съ ломтемъ ветчины, кускомъ хорошаго масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, смочи малою долею редукту, бульѣономъ, двумя ложками кулису, приварi и счерпай жиръ. Когда поспѣетъ, вынь пучокъ и ветчину, выложи рагу въ соусникъ, а на него поклади хвосты.

Баранiи языки съ поэлѣ.

Три языка отваренныхъ въ водѣ по болѣе половины спѣлости, обдери съ нихъ кожу и оправь. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на нихъ языки съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, шалотомъ, печерицами; накрой ломтями ветчиннаго сала, упаривай на маломъ огонькѣ. Въ половинѣ варенiя влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, на которомъ подавать, а въ кострюлю положи двѣ ложки кулису, взвари и сними жиръ. Процѣди соусъ

Digitized by Google

соусъ сквозь сито, подави лимоннаго соку, и обливъ языки этимъ соусомъ, подавай.

Баранья котелеты съ пуре брюковнымъ.

Баранью боковую часть разними по ребрамъ, вари въ бульйонѣ съ солью, перцомъ, половиною лимону изрѣзаннаго въ ломтики, пучкомъ травъ, и накрывъ ломтиками ветчиннаго сала. Возьми брюквы, изрѣжь въ куски, вари четверть часа въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и откинь на рѣшето: положи послѣ въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, редуктомъ, добрымъ бульйономъ, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, вари, пока раскипитъ въ кисель; вынь пучокъ, протри брюкву съ сокомъ сквозь сито. Естьли пуре это не будетъ цвѣтно, прибавь немного жюсу, увари, естьли жидко; выложи на блюдо и поклади котелеты сверху.

ГЛАВА VI.

О пулардахъ.

Пулярда въ ошелотѣ.

Возьми пулярду и, очистивъ по обыкновенному, разними на четверо. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, на оныя части пулярды, а вокругъ оклади пустарнакомъ, морковью, луковицами, брюквою, селлереею, особливо поотваренными прежде; накрой ломтиками ветчиннаго сала, упаривай въ этомъ брезѣ на маломъ огнѣ; смочи послѣ хорошимъ бульйономъ, вари на маломъ огнѣ, приправивъ солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, вынь пулярду и коренья на салфетку, оботри съ нихъ жирность; сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, счерпай жиръ, увари и облей пулярду и корни.

Digitized by Google

Пуларда съ ядрами.

Хорошую пуларду опаливъ и выпотрошивъ, начини внутрь рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, стертыми въ порошокъ базиликомъ, лавровымъ листомъ, тьминомъ, солью, крупнымъ перцомъ, дюжиною облупленныхъ и изрубленныхъ ядръ грецкихъ орѣховъ; смѣшай этотъ фаршъ съ ветчиннымъ на шерку стертымъ саломъ, зашей, оправь пуларду и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Прижарь въ кострюлѣ ломоть ветчины, смочи бульіономъ, малою долею редукту и кулису, положи пучокъ травъ, вари полчаса, процѣди соусъ сквозь сито. Возьми еще полсотни ядръ, обвари, слупи кожицу, привари въ соусѣ и на этомъ соусѣ подавай пуларду.

Пуларда по Буржиньотову.

Пуларду опаливъ и выпотрошивъ, сложи ноги и крылъ не обрѣзывай; пообжарь въ кострюлѣ съ малою долею коровьяго масла. Послѣ въ ту же кострюлю, не вынимая масла, положи два ломтя телятины, ломть ветчиннаго сала, на это пуларду хлупью внизъ, съ нѣсколькими луковицами въ ломтики изрѣзанными, двумя корнями, смочи бульіономъ и полрюмкою вина Шампанскаго; накрой ломтемъ сала, приправь солью, крупнымъ перцомъ и вари на маломъ огонькѣ. Когда поспѣетъ, выложи пуларду на блюдо, сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ и поувари, естьли нужно; выдави въ него сокъ изъ лимону, облей пуларду и посыпь слегка скрошеною зеленою петрушкою.

Пуларда кроликомъ.

Хорошую пуларду оправивъ, распластай по спинѣ, выбери кости на чисто, кромѣ ножныхъ и крыльныхъ. Возьми молодаго кролика, обери съ него всѣ филейки, сколько возможно тоненькими ломтиками, поклади на блюдо, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, посыпь

из-

Digitized by Google

изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и эшалотомъ; полей Прованскимъ масломъ, переваляй въ этомъ ломтики кролика и по томъ уклади во внутренность пуларды, которую послѣ сложи по прежнему, сшей, ноги вытяни вдоль, а крыла оспавь какъ есть. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на нихъ пуларду хлупью внизъ, накрой ломтиками сала, упаривай на огнѣ полчаса; послѣ смочи рюмкою вина Шампанскаго и бульїономъ, прибавь пучокъ травъ, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, на которомъ подавать; а въ кострюлю положи ложку кулису, привари, чтобъ снять жиръ, процѣди соусъ и облей онымъ пуларду.

Пуларда съ ветчиною.

Возьми добрую мягкую пуларду, опаливъ и выпотрошивъ, начини внутрь фаршемъ изъ ее печонки, съ шертымъ ветчиннымъ саломъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и зубкомъ чесноку; сложи пуларду и пообжарь въ коровьемъ маслѣ. Послѣ сего нашпекуй пуларду дробненькими полосками ветчины, выставя оныя наружу на полпальца; жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ ветчиннымъ, подавивъ въ него лимону.

Крошево изъ бѣлаго мяса.

Съ жареной холодной пуларды обери бѣлое мясо съ прочими остатками и изруби. Въ кострюлю положи масла Чухонскаго, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами; пообжарь. Брось щепоть муки, смочи малою долею редукта и хорошаго бульїону, увари соусъ, чтобы гораздо выкипѣлъ: тогда положи рубленое мясо, подбей тремя желтками яичными съ сметаною; привари не давая вскипѣть, подави лимоннаго соку, приправь въ добрый вкусъ, и подавай гарнировавъ корками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Digitized by Google

Пуларда по Фламандски.

Выпотрошивъ пуларду, сложи ей ноги и пообжарь въ коровьемъ маслѣ; положи по томъ въ горшокъ съ кочнемъ капусты разрѣзаннымъ на четверо, прежде пообваренномъ, и опутавъ грани нитками по сторонамъ пуларды. Обвари три четверти фунта шпеку, разрѣзаннаго въ куски и надрѣзаннаго листками, положи въ горшокъ къ пулардѣ, налей добрымъ бульёномъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи пуларду въ блюдо, на которомъ подавать, капусту вокругъ, а на ее сало. Возьми хорошій соусъ, изъ кулису сдѣланной, разотри въ немъ маленькую сдобную булочку; привари, не давая вскипать, и вылей на капусту.

Пуларда наслѣхъ.

Сложи пуларду и у крылъ не обрѣзывай папарашковъ, обваривай въ кипяткѣ. Скроши луковицъ ломтиками; въ кострюлю положи ломтиковъ шпеку, на оной лукъ, а на лукъ пуларду хлупью внизъ; накрой ломтиками сала, приправь солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою; смочи добрымъ бульёномъ, рюмкою вина Шампанскаго и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи въ блюдо, на которомъ подавать; въ кострюлю положи рюмку кулису, взвари для снятія съ соусу жиру, которой процѣди; подави въ него лимону и вылей на пуларду.

Шилолата.

Возьми частей пуларды, или цѣлую сложи по обыкновенію и разними на четверо; пообжарь съ сдобною булкою. Положи въ кострюлю ломтей телятины слегка пообваренной, крошечныхъ ломтиковъ ветчины, на это части пуларды, покрой ломтями шпеку, смочи рюмкою вина Шампанскаго; приставь въ особливой кострюлѣ полфунта шпеку, изрѣзаннаго ломтиками, съ дробными луковицами; вари на самомъ маломъ огнѣ и наблюдай, чтобъ не пригорѣли. Возьми самыхъ малыхъ

Digitized by Google

лыхъ социсокъ, вари ихъ особливо въ брезѣ. Когда все поспѣетъ, выложи части пуларды въ блюдо, на которомъ подавать, сало, социски и луковицы отеревъ отъ жирности и смѣшавъ около оныхъ. Въ кострюлю положи ложку кулису, привари, чтобъ снять жиръ, процѣди, подави лимоннаго соку и вылей на шиполашъ.

Ноги каплуна съ трюфелями.

Возьми ноги отъ двухъ каплуновъ, остающіяся отъ другихъ употребленій; еще возьми шесть лучшихъ трюфелей, облупи, вымой и положи въ кострюлю съ ногами, пучкомъ травъ, растопленнымъ шпекомъ, солью, крупнымъ перцомъ, пообжарь ноги. Постели въ другую кострюлю ломтей теляшины и ветчины, на оныя положи ноги и трюфели съ ихъ приправою, покрой ломтями сала, вари на маломъ огнѣ, какъ брезъ; въ половинѣ варенія влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, трюфели между оныхъ; въ кострюлю влей двѣ ложки кулису, вари, чтобъ снять жиръ, процѣди соусъ сквозь сито, приправь въ хорошій вкусъ и облей онымъ ноги.

ГЛАВА VII.

О цыплятахъ.

Филейки по Граммонтову.

Взявъ двухъ цыпляшъ жирныхъ, опали, отрѣжь у сырыхъ крыла и обери бѣлое мясо; ножки цыплячьи годятся на другое. Бѣлое мясо разрѣжь въ филейки (полоски), маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, солью и крупнымъ перцомъ. Сдѣлай шесть маленькихъ коробочекъ бумажныхъ, положи въ нихъ филейки съ ихъ мари-

Digitized by Google

маринадомъ, вари между двухъ блюдъ, припустивъ огонь снизу и сверху. Когда поспѣютъ, слей жирное наклономъ; положи въ каждую коробочку соусу изъ вина Шампанскаго.

Бѣлое мясо подобіемъ дичины.

Возьми пуларду, или двухъ жирныхъ цыплятъ, или индѣйку, обери все бѣлое мясо, а на мѣсто онаго наклади тоненькихъ полосокъ дичины, какъ то рябцовыхъ, или молодыхъ зайцовъ. Изъ бѣлаго мяса выбери жилки и маринируй оныя съ солью, крупнымъ перцомъ и разными повареными мѣлко изрубленными травами въ маслѣ Прованскомъ; положи послѣ во внутрь цыплятъ, сложи оныхъ и обжарь въ маслѣ коровьемъ; послѣ обвернувъ въ ветчинное сало съ двумя ломтиками лимону на каждаго и въ бумагу, жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣютъ, подавай съ какимъ угодно соусомъ.

Хлѣбъ Венецкой.

Возьми обобранныхъ полосокъ съ птицъ домовыхъ или дичины, маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ чеснокомъ, эшалотомъ, петрушкою, цибулею, солью, крупнымъ перцомъ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, уклади на немъ полоски подобіемъ малаго хлѣбца, и таковыхъ хлѣбцовъ сдѣлай на блюдѣ шесть; запекай въ печи четверть часа. Наклони тогда блюдо, чтобъ жиръ стекъ, и облей хлѣбцы соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Цыплята по Шуазеу.

Взявъ двѣ печонки птичьихъ, обвари въ кипяткѣ и изрѣжь жеребейками; еще возьми малыхъ бѣлыхъ луковокъ, сваренныхъ въ половину спѣлости; маринируй печонки и луковки въ Прованскомъ маслѣ, со всѣми повареными мѣлко изрубленными травами, солью и крупнымъ перцомъ. Возьми двухъ хорошихъ цыплятъ, очистивъ по обыкновенному, обери съ хлуней бѣлое мясо, на хлупь наклади маринированными печонками и лукомъ, пообжарь не много въ маслѣ коровьемъ, а по

Digitized by Google

по томъ дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣютъ, подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Цыплята по Гдански.

Опали двухъ хорошихъ цыплятъ, выпотроши, начини печонками, обжарь не много въ маслѣ, а по томъ дожарь на вертѣлѣ, обернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣютъ, подавай съ рагу, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: возьми моркови, пустарнаку, малыхъ луковокъ бѣлыхъ, обвари въ кипяткѣ и доваривай въ бульйонѣ съ печерицами, скрошенными жеребейками, съ трюфелями, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и бульйону: варенїе производи на маломъ огнѣ и жиръ счерпай. Когда соусъ уваренъ будетъ довольно, вынь пучокъ и ветчину, прибавь оливокъ, корнишоновъ обваренныхъ, приправь въ добрый вкусъ и подавай съ цыплятами.

Цыплята по Римски.

Возьми двухъ средняго росту жирныхъ цыплятъ, сложи по обыкновенному, нашпекуй послѣ крупнымъ шпекомъ и ветчиною; пообжарь румяно въ растопленномъ шпекѣ. Положи на дно кострюли ломтей телятины, на нихъ цыплятъ хлупьми внизъ, накрой ломтиками сала, упаривай полчаса, а по томъ смочи рюмкою вина Шампанскаго, приправь солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ травъ; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, въ которомъ подавать; соусъ въ кострюлѣ оставшійся поувари, сними съ него жиръ, подави въ него лимоннаго соку и вылей на цыплятъ.

Волынки Султанскїя.

Возьми трехъ маленькихъ, но хорошихъ цыплятъ, сложи по обыкновенному, выпотрошивъ и опаливъ; задерживай въ этуфодѣ между ломтей телятины и шпеку, спрыснувъ солью, крупнымъ перцомъ и смочивъ

Digitized by Google

чивъ рюмкою вина Шампанскаго. Вари три пузыря ягнячьихъ; сдѣлай салпико изъ телячьяго сладкаго мяса, печонокъ птичьихъ, корнишоновъ и печерицъ. Когда все поспѣетъ, выложи цыплятъ осякнуть; пузыри вытри чисто, остерегаясь прорвать, и въ каждой пузырь положи салпико; надуй пузыри и завяжи ниткою, чтобъ сдѣлались подобны маленькимъ волынкамъ. Подавай съ цыплятами, обливъ соусомъ Сулшанскимъ, о которомъ смотри въ 17 Главѣ.

Цыплята Робиновы.

Возьми двухъ маленькихъ жирныхъ цыплятъ равной величины, опали и выпотроши; вынь хлупи съ костью, подлупи кожицы пальцомъ, набей подъ кожи тертаго ветчиннаго сала, смѣшаннаго со многимъ количествомъ мѣлко изрубленныхъ трюфелей, съ малою долею соли и перцу. Начинивъ таковымъ образомъ, оправь кожу, зашей, вышяни ножки вдоль, обжарь не много въ коровьемъ маслѣ, а по томъ дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Возьми изрубленныхъ трюфелей, вари съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ, полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и ложкою кулису. Сваривъ, вынь пучокъ и ветчину и облей этимъ цыплятъ.

Цыплята грушами.

Изъ двухъ жирнымъ цыплятъ выбери всѣ кости, а оставь оныя только въ лапкахъ. Возьми обвареннаго въ кипяткѣ телячьяго сладкаго мяса, ветчины сырой, шпеку, печерицъ, изруби и смѣшай съ тертымъ на теркѣ шпекомъ, всѣми поваренными мѣлко изрубленными травами, приправь солью и крупнымъ перцомъ; раздѣли пополамъ на каждаго цыпленка и обдѣлай ихъ подобіемъ грушъ; одна лапка цыплячья можетъ служить вмѣсто стебелька. Опутай нитками, чтобы не развалилось, и вари въ хорошемъ брезѣ: именно, положи въ кострюлю ломтей телятины, обверни каждую грушу ломтемъ сала, смочи бульіономъ, рюмкою вина

Digitized by Google

вина Шампанскаго, прибавь лимону кружками, пучокъ травъ, соли и перцу; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда цыплята поспѣютъ, вынь ихъ, освободи отъ сала осторожно, чтобъ не разломить. Сокъ бреза процѣди сквозь сито, сними жиръ, увари сокъ, прибавивъ кулису, и облей цыплятъ.

Цыплята рулетами съ раками.

Возьми двухъ средняго росту жирныхъ цыплятъ, распластай по спинѣ и выбери всѣ косши на чисто; начини слѣдующимъ салпико: накроши жеребейками шпеку, ветчины, печерицъ, смѣшавъ съ шпекомъ на теркѣ стертымъ и съ поваренными изрубленными травами, приправивъ солью и крупнымъ перцомъ; сложи цыплятъ, сшей ниткою и оправь кругло; обверни въ ветчинное сало и кусокъ камлоту; свари въ хорошемъ брезѣ на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, сними съ нихъ камлотъ и сало, выбери нитки, оботри жиръ. Подавай съ рагу изъ раковыхъ шеекъ съ кулисомъ раковымъ.

Цыплята пеликаномъ.

Возьми двухъ средней величины жирныхъ цыплятъ, опали и выпотроши; выбери кости, оставивъ оныя только въ лапкахъ, крылахъ и шейкахъ. Начини внутрь хорошимъ фаршемъ изъ птичьяго мяса, зашей, чтобъ ничего выпасть не могло; ноги имъ вытяни, а крылушка сложи, шею и голову оправь пеликаномъ, то есть согни шею на правую сторону кольцомъ и носъ воткни въ шейку. Вари въ брезѣ между ломтей телятины и шпеку, смочивъ рюмкою вина Шампанскаго и малою долею бульїону. Когда поспѣютъ, вынь; сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ, прибавь не много кулису, подави лимоннаго соку. Цыплятъ выложи въ блюдо и облей этимъ соусомъ.

Цыплята панированные по Султански.

Двухъ хорошихъ цыплятъ начини фаршемъ изъ ихъ печонокъ, съ саломъ ветчиннымъ тертымъ на

шерку,

Digitized by Google

шерку, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, двумя головками рокамболю, спрыснувъ солью и перцомъ; начинивъ, пообжарь въ коровьемъ маслѣ съ листомъ лавровымъ; дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда почти поспѣютъ, сними бумагу и сало, смочи въ маслѣ, въ которомъ обжаривались, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ печи румяно и подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Цыплята по Куаньеску.

Возьми одного или двухъ жирныхъ цыплятъ, вынь изъ хлупи косточки, посплющь и маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою вѣточками, цибулею и чеснокомъ цѣлыми зубками; держи въ этомъ маринадѣ часовъ пять или шесть; вынь по томъ петрушку и зубки, а цыплятъ обверни въ ветчинное сало и съ маринадомъ; зажарь на рашпарѣ надъ слабымъ жаромъ; обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, сними бумаги и сало; подавай съ хорошимъ соусомъ.

Цыпленокъ въ этюве съ карьемъ.

Возьми большаго цыпленка; сними съ него кожу; а мясо разними по частямъ, какъ бы въ фрикасе; положи въ кострюлю съ печерицами, пучкомъ петрушки; цибули, зубкомъ чесноку, щремя гвоздками гвоздики; листомъ лавровымъ; возьми небольшаго икрянаго карьпя, очистивъ и выпотрошивъ, разними въ звена, положи его съ икрою въ ту же кострюлю, прибавь ломтѣ ветчины, не много масла коровьяго, двѣ ложки кулису; не много редукту, двѣ рюмки вина Шампанскаго; соли и крупнаго перцу; вари все это. Когда цыпленокъ почти сварится, вынь карьпя, икру оставь, положи малыхъ бѣлыхъ луковокъ свареныхъ въ бульйонѣ; доверши варенїе этюва. Уваривъ, чтобъ соусу осталось не много, подавай съ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

ГЛАВА

Digitized by Google

ГЛАВА VIII.

О голубяхъ.

Голуби по Флерїевц.

Сдѣлай изъ молодыхъ голубей компотъ въ хорошемъ вкусѣ, съ короткимъ соусомъ и остуди. Возьми цвѣтной капусты, обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, а по томъ дай осякнуть на рѣшетѣ. Возьми малую пупетонницу, или малую кострюлю, дно оной усѣли камлотомъ, уклади цвѣтную капусту цвѣтками внизъ; на капусту положи фаршу годиво, а по томъ компотъ изъ голубей съ соусомъ, покрой тѣмъ же фаршемъ и капустою: влей не много бульёну, приправленаго въ хорошій вкусъ, вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, въ которомъ подавать, остерегаясь, чтобъ не разломить; подавай, обливъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ малой доли кулису и масла коровьяго, приваренымъ, не допуская вскипѣть.

Голуби на разсѣтѣ.

Четырехъ голубятъ начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ветчиннаго сала на терку стертаго, съ мѣлко изрубленными трюфелями, печерицами, петрушкою и цибулею, приправленнаго солью и перцомъ; зашей кожу, чтобъ фаршъ не выпалъ, сложи ножки, пообжарь въ коровьемъ маслѣ, а по томъ дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Возьми ядерную часть отъ задней ноги телятины, обрѣжь и разними на пятеро, нашпекуй каждой кусокъ дробнымъ шпекомъ, обвари въ кипяткѣ; послѣ вари въ хорошемъ телячьемъ глассѣ и заглассируй по подобію фрикандо. Положи въ блюдо, на которомъ подавать, одно фрикандо по срединѣ, около голубей, а по томъ опять фрикандо, облей соусомъ; докончи, какъ готовятъ фрикандо.

Голуби въ этуфадѣ по Провинціальному.

Возьми маленькихъ голубей, осчипи сухихъ и опали; распластай по спинѣ, пообжарь въ малой долѣ

Digitized by Google

Прованскаго масла, со всѣми повареннымі мѣлко изрубленными травами, половиною лимону изрѣзаннаго въ ломти. Устели кострюлю ломтями теляшины и ветчины, на оные поклади голубятъ хлупьми внизъ; на нихъ положи всѣ приправы, съ которыми они были обжариваны, накрой ломтями шпеку; упаривай въ горячей золѣ и въ половинѣ варенія влей полрюмки вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ и будутъ напитаны вкусомъ, выложи голубятъ на блюдо, въ которомъ подавать; соусъ изъ кострюли процѣди сквозь сито частое и вылей на голубятъ. Посыпь изрубленною обваренною петрушкою.

Голуби съ огурцами.

Возьми четыре огурца средней величины и не продолговатые, очисть кожу и выколупай изъ нихъ средину. Послѣ чего, вымывъ ихъ, обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду. Возьми самыхъ молоденькихъ четырехъ голубятъ, обвари, выпотроши и сложи, крыла обрѣжь, а головки оставь и обвари въ кипяткѣ. Всунь голубятъ въ огурцы, головки выставь, чтобъ видно было, что это голубята; а въ промежки набей дробнаго салпико, изъ шпеку, ветчины, печериць; залѣпи отверстія малою долею фаршу, чтобъ остались видны только головки. Вари въ хорошемъ брезѣ, напитанномъ и приправленномъ въ добрый вкусъ. Когда поспѣютъ, вынь осторожно, чтобъ не разломить огурцовъ, оботри жиръ полотенцемъ, поклади на блюдо, на которомъ подавать, и облей тонкимъ соусомъ изъ кулису.

Голуби съ брюквою.

Очисти четыре брюквы круглыя и внутренность оныхъ выдолби гораздо, обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, а потомъ откинь на рѣшето осякнуть. Возьми четырехъ молоденькихъ голубятъ, сложи имъ ножки, а папоротки у крылъ обрѣжь, головы оставь; пообваривъ и очистивъ, въ каждую брюкву всунь голубенка,

Digitized by Google

бенка, голову выставь и пустоту около голубенка начини шпекомъ, на терку стертымъ, смѣшаннымъ съ разными мѣлко изрубленными поваренными травами, печерицами, трюфелями, и приправь въ добрый вкусъ. Накрой брюкву сверху срѣзаннымъ съ нее кружкомъ, пропустивъ сквозь него головку. Положи отъ брюквы въ кострюлю съ ломтями телятины, ветчины и шпеку, пучкомъ травъ, одною луковицею, корнемъ моркови, смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и приправь въ хорошій вкусъ. Когда брюквы поспѣютъ, вынь и оботри осторожно, выложи на блюдо, а сокъ изъ кострюли процѣди, сними жиръ и увари, когда не довольно густъ; подави лимону, прибавь не много кулису и вылей на брюквы.

Коплотъ по Голландски.

Выпотрошивъ четырехъ молодыхъ голубятъ, сложи имъ ножки, обрѣжь крыла и шейки, обвари въ кипяткѣ; послѣ вари въ кострюлѣ съ бульіономъ, малою долею редукту, рюмкою вина Шампанскаго, ломтемъ ветчины, обваренымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ разрѣзаннымъ на четверо, кускомъ масла коровьяго, печерицами, дюжиною малыхъ луковокъ бѣлыхъ, также обваренныхъ: вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія сними жиръ и положи ложку кулису. Когда это рагу поспѣетъ, приправь въ добрый вкусъ, выложи голубей въ средину, приправы вокругъ и посыпь слегка изрубленною травою петрушки.

Голуби по Станиславски.

Возьми пять маленькихъ голубятъ, сложивъ обвари въ кипяткѣ; доваривай въ водѣ, подбитой мукою, съ пятью пѣтушьими гребнями до половины спѣлости. Приставь на огонь рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, пучка травъ, ломтя ветчины, смочивъ бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго и двумя ложками кулису. Когда рагу почти поспѣетъ, вынь голубей и гребни, положи въ рагу напитаться.

Digitized by Google

Возьми пять донушковъ артишочныхъ, вари въ отварѣ, въ которомъ варились голуби. Когда поспѣютъ, вынувъ донушки оботри, положи на дно блюда, въ которомъ подавать, и на всякое донушко голубенка; разрѣжь не много хлупи, въ каждаго вставь цѣтушій гребень и около голубей выложи рагу.

Голуби дутые.

Трехъ крупныхъ голубятъ, осчипавъ и выпотрошивъ, выбери въ прорѣзъ подъ хлупью всѣ кости. Возьми шпеку, ветчины, шелячьяго сладкаго мяса, печеницъ, трюфелей, все изрубивъ мѣлко съ разными поваренными травами, приправь солью и перцомъ, перемѣшай, и замѣсивъ на трехъ яичныхъ бѣлкахъ взбитыхъ, начини этимъ салпико голубятъ, зашей, чтобъ не выпало, и жарь на вертелѣ у малаго огня, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ хорошимъ соусомъ.

Голуби съ кровью.

Возьми пять голубятъ живыхъ, заколи и собери кровь, тотчасъ подави въ нее лимоннаго соку, чтобы не свернулась. Голубятъ очистивъ сложи, обвари, приставь на огонь съ печеницами, обваренным телячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, смочивъ добрымъ бульёномъ. Когда рагу это поспѣетъ, приправь по вкусу, положи кровь, привари безпрестанно мѣшая и не допуская вскипѣть; чтобы не свернулась.

Голуби въ раковинахъ съ пармезаномъ.

Четырехъ маленькихъ голубятъ, очистивъ и сложивъ по обыкновенному, обвари въ кипяткѣ; приставь на огонь съ коровьимъ масломъ, пучкомъ травъ, обваренным телячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, печеницами, ветчиною, все скрошивъ жеребейками, смочивъ бульёномъ, малою долею редукта, полрюмкою вина Шампанскаго, ложкою кулису; соли почти не кла-

Digitized by Google

клади, варенїе производи на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ и сокъ почти весь выкипитъ, сосправь соусъ остудить. Возьми по томъ четыре морскихъ раковины, по краямъ сдѣлай обводокъ изъ тѣста крутаго, замѣсеннаго изъ муки на яицахъ; помажь окрадекъ желткомъ, налѣпи тѣсто и запеки въ печи. Насыпь въ раковины тертаго пармезану, положи въ каждую голубя, вокругъ онаго салпико, засыпь пармезаномъ, запеки румяно въ печи и подавай на блюдѣ.

Голуби въ халатахъ.

Шесть молоденькихъ голубятъ распластай по спинѣ, обваривши сперва въ кипяткѣ, и начини хорошимъ фаршемъ, сдѣланнымъ таковымъ образомъ: Возьми курицы жареной бѣлаго мяса, изруби съ вымемъ вареным, малою долею тертаго на терку сала, мякишемъ бѣлаго хлѣба обжареннымъ въ сметанѣ, малою долею рубленыхъ поваренныхъ травъ, съ солью, перцомъ, замѣси на яичныхъ желткахъ. Возьми шесть кочней латукъ салату, обваривай съ добрую четверть часа, выложи въ холодную воду и послѣ выжми; вынь изъ нихъ средину, а на мѣсто этого положи по голубенку, закрой листами, чтобъ голубятъ было не видно, обверни нитками и вари въ добромъ брезѣ. Возьми полфунта добраго шпеку, надрѣжь листами каждой кусочикъ, обвари въ кипяткѣ и положи къ голубямъ. Когда поспѣетъ и будетъ приправлено въ добрый вкусъ, вынь голубей и сало, оботри, сними нитки, выложи на блюдо, сало между кочней, и облей хорошимъ тонкимъ соусомъ.

ГЛАВА IX.

О индѣйкахъ, гусяхъ и уткахъ.

Индѣйскія крыла по Дестреву.

Возьми кожъ съ цыплятъ или пуларды, которыя могутъ оставаться при употребленіи мяса оныхъ оби-

Digitized by Google

раемаго филейками въ фрикасе и прочее; возьми формы мѣдныя, сдѣланныя подобіемъ крылъ индѣичьихъ, расправь въ нихъ кожи и набей хорошимъ фаршемъ, или филейками птичьяго мяса, приготовленными въ бегамелѣ, обверни кожами и смычки склей взбитымъ яицомъ; запекай въ печи четверть часа. Когда запекутся румяно, вынь изъ формъ и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Индѣйка по Кардинальски.

Возьми индѣйку жирную, самую малорослую, опали и выпотроши; печенку ее изрѣжь съ трюфелями и печерицами жеребейками, смѣшай со шпекомъ на терку стертымъ, солью и крупнымъ перцомъ, и начини это въ индѣйку. Подлупи по томъ кожу на хлупи, положи раковаго масла, зашей, оправь ноги и жарь на вертелѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣетъ, подавай, обливъ кулисомъ раковымъ.

Индѣйка по Перигордски.

Облупи, перемой и вытри два фунта трюфелей, обваляй въ шпекѣ на терку стертомъ, спрысни солью и крупнымъ перцомъ. Возьми индѣйку только что убитую, осчипавъ и выпотрошивъ, начини оную трюфелями, зашей, оправь ноги и оставь дни на три или четыре, чтобъ напиталась вкусомъ трюфельнымъ; послѣ жарь на вертелѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣетъ, подавай на соусѣ аше изъ трюфелей.

Индѣйка глобусомъ.

Распластай индѣйку по спинѣ и выбери изъ ней всѣ кости. Возьми ее печенку и нѣсколько печенокъ гусиныхъ, трюфелей, печерицъ, ломть ветчины, скроши жеребейками, сваляй съ саломъ ветчиннымъ на терку стертымъ, крупнымъ перцомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку; начини этимъ салпико индѣйку, зашей и оправь кругло въ подобіе шару. По хлупи нашпекуй, вари въ бульйонѣ съ пучкомъ

Digitized by Google

комъ травъ, ломтемъ телятины и рюмкою вина Шампанскаго. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо и держи горячо; отваръ изъ кострюли процѣдивъ, увари въ глассъ; выбери нитки, заглассируй спину глассомъ; подавай съ соусомъ тонкимъ, приправленнымъ лимоннымъ сокомъ. — Таковымъ образомъ можно приготовлять цыплятъ и пуларду.

Крыла по Станиславски.

Возьми крылъ индѣичьихъ, или отъ пулардъ однихъ папороткова, вари съ трюфелями, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ, пучкомъ травъ, удобною булочкою, смочивъ полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, бульёномъ, двумя ложками кулису; варенїе производи на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ и будетъ приправлено вкусно, выложи рагу на блюдо безъ соусу. Возьми корнишоновъ, обвари въ кипяткѣ, разрѣжь полосками вдоль, привари въ соусѣ, обложи вокругъ рагу и все облей соусомъ.

Гусь по Бурдоски.

Возьми гуся мягкаго, очистивъ по обыкновенїю, начини его печенкою, сдѣланною въ фаршъ съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и чеснокомъ; зашей, чтобъ фаршъ не выпалъ; пообжарь въ маслѣ коровьемъ, а по томъ дожаривай на вертѣлѣ, поливая масломъ оставшимся отъ обжариванїя. Когда поспѣетъ обваляй крошками бѣлаго хлѣба. Положи въ кострюлю, не много редукту, ложку кулису, соли, крупнаго перцу, соку лимоннаго, ашалоту ребленаго; взогрѣй не давая кипѣть; выложи этотъ соусъ на блюдо, а на него гуся.

Гусиныя ноги по Беариски.

Возьми двѣ гусиныхъ ноги и гусинаго сала, обжаривай въ кострюлѣ; скроши луковицъ крупными жере-

Digitized by Google

бейками и обжаривай въ растопленномъ ветчинномъ салѣ. Когда поспѣетъ, выложи гусиныя ноги на блюдо, а лукъ приправивъ крупнымъ перцомъ, выклади на нихъ. Въ кострюлю, въ которой жарился лукъ, влей не много бульіону, ниточку уксусу, впривари и вылей на ноги. — Можно же подавать ноги, задерживая въ брезѣ, или на рашпарѣ съ эшалотомъ, или ремуладомъ.

Утка глобусомъ.

Распластай утку по спинѣ и выбери всѣ кости, остерегаясь прорвать кожу; мясо все вынь филейками и скроши въ жеребейки. Возьми ветчины, шпеку, печерицъ, скроши ихъ жеребейками же, сваляй со шпекомъ на терку стертымъ и съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ, да съ стертыми въ порошокъ тминомъ, базиликомъ и лавровымъ листомъ, солью и перцомъ. Расправь кожу на столѣ, поклади въ нее это салпико, сверни кожу, сшей и оправь шаромъ; обверни сперва ветчиннымъ саломъ, послѣ въ ситку или камлотъ; вари въ хорошемъ брезѣ съ бульіономъ, виномъ бѣлымъ, пучкомъ травъ, луковицами, морковью и пустарнакомъ. Когда поспѣетъ, разверни утку осторожно и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Утка глобусомъ другимъ образомъ.

Возьми утку одну или нѣсколькихъ, распластай по спинѣ, выбери кости, а мясо оставь на кожѣ, нашикай шпекомъ и ветчиною, но такъ, чтобъ кожи не просквозить. Возьми послѣ полосокъ обобранныхъ съ другихъ птицъ или съ рябцовъ, скроши въ жеребейки съ обваренным телячьимъ сладкимъ мясомъ, печерицами и трюфелями, смѣшай съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, мѣлко изрубленными поваренными травами, солью и крупнымъ перцомъ; начини этимъ утку, зашей, оправь круглымъ шаромъ, обверни саломъ и въ камлотъ; задержи въ хорошемъ брезѣ и подавай

съ

Digitized by Google

съ соусомъ Султанскимъ, о которомъ смотри въ 17 Главѣ.

Утка по Брюсельски.

Утку выпотрошивъ, выбери изъ ней кости, разрѣзавъ подъ хлупью; кости надобно оставить только въ лапкахъ. Послѣ сего начини утку хорошимъ фаршемъ съ приправами; положи въ этотъ фаршъ обваренаго телячьяго сладкаго мяса, ветчины и печеницъ жеребейками скрошенныхъ; начинивъ утку, зашей и оставь въ натуральной ея фигурѣ. Въ кострюлю постели ломтей телятины и ветчины, на нихъ положи утку хлупью внизъ, покрой ломтиками шпеку, смочи малою долею бульіону, редукту, рюмкою вина Шампанскаго, положи пучокъ травъ, луковицу, морковь, и вари накрывъ на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, очисть утку и выложи въ блюдо; соусъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ, прибавь не много кулису; уваривъ и приправивъ вкусно, вылей на утку.

Гусь жареной, сиченой социсками и каштанами.

Хорошаго мягкаго гуся приготовь и сложи по обыкновенному; начини въ него дюжину маленькихъ социсокъ и полсотни очищенныхъ и не много поскроеныхъ каштановъ; зашей, чтобъ не могло выпасть, и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда поспѣетъ, панируй крошками бѣлаго хлѣба и позапеки румяно.

Гусь а ла добъ.

Опаливъ, выпотрошивъ и сложивъ хорошаго гуся, пообжарь въ маслѣ. Возьми нарѣзаннаго шпеку, смѣшай съ разными изрубленными поваренными травами, съ солью и пряностьми; а обвалявъ, нашпекуй гуся всюду. Положи въ глубокую продолговатую сковороду, обвернувъ ломтиками сала, хлупью внизъ; смочи не много бульіономъ, рюмочкою водки Французской, полстаканомъ вина бѣлаго, прибавь кусокъ масла коровьяго, полной пучокъ травъ, корней, луковицъ, эшалоту,

Digitized by Google

спрысни солью и пряностьми; накрой сковороду крышкою ея и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи гуся и остуди; а сокъ процѣдивъ и снявъ жиръ особливо, соусъ увари въ глассъ и покрой онымъ гуся всюду. Когда жиръ застынетъ, обмажь онымъ гуся и сгладь ножемъ; подавай на салфеткѣ, гарнировавъ зеленою петрушкою.

Гусь въ брезѣ бѣломъ съ соусомъ монимъ.

Оправивъ по надлежащему и сложивъ гуся, пообжарь въ маслѣ коровьемъ, обложи всего ломтиками сала ветчиннаго, положи въ кострюлю хлупью внизъ, прибавь лимону ломтиками, добраго бульіону, соли, перцу, полный пучокъ травъ, чесноку и гвоздики; вари, и когда поспѣетъ, оботри жиръ и подавай, обливши соусомъ монимъ, о которомъ писано въ Главѣ 17.

Гусь въ обуи.

Разрѣзомъ, которымъ обыкновенно потрошатъ, выбери изъ гуся всѣ кости. Возьми обваренаго телячьяго сладкаго мяса, скроши оное жеребейками. Возьми печенокъ пулардныхъ, ломть ветчины, печерицъ, скроши жеребейкамижъ и сваляй съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, счепотью чесноку, спрыснувъ солью и крупнымъ перцомъ. Начини этимъ салпико гуся, зашей; постели въ кострюлю ломтей телятины и шпеку, и давъ пустить на огнѣ сокъ ломтямъ, положи гуся, накрой ломтями сала, смочи рюмкою вина Шампанскаго и добрымъ бульіономъ; вари на самомъ маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, вынь гуся, оботри съ него жирность, выложи на блюдо, а въ кострюлю положи двѣ ложки кулису, взвари, процѣди соусъ, и уваривъ, когда не довольно густъ, облей гуся.

ГЛА-

Digitized by Google

ГЛАВА X.

Объ ягненкѣ.

Ягнячьи ноги по Маріанину.

Взявъ очищенныхъ надлежащимъ образомъ ягнячьихъ ногъ, обвари въ кипяткѣ, послѣ доваривай въ добромъ брезѣ. Возьми дробныхъ луковокъ бѣлыхъ, пообвари въ кипяткѣ, а по томъ доваривай въ бульїонѣ съ солью и перцомъ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ него фаршу, сдѣланнаго изъ печенокъ птичьихъ, съ стертымъ ветчиннымъ саломъ, изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ и замѣсеннымъ на двухъ желткахъ. Покрывъ дно блюда этимъ фаршемъ и давъ оному припечься на горячей золѣ, наклони блюдо, чтобъ жирность стекла; положи на него ягнячьи ноги изъ бреза, а вокругъ луковки; подавай съ соусомъ тонкимъ изъ кулису ветчиннаго съ лимоннымъ сокомъ.

Ягнячья социскa по Султански.

Взявъ заднюю четверть ягнятины, выбери изъ ней кости, нашпекуй мясо изнутри, не прорѣзывая кожицы, шпекомъ и ветчиною. Возьми по томъ шпеку, ветчины, трюфелей, печерицъ, обваренаго телячьяго сладкаго мяса; смѣшай оныя съ ветчиннымъ саломъ на терку стертымъ, и мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, приправь солью и перцомъ. Положи этотъ фаршъ въ ягнятину и скатай оную въ трубку подобїемъ калбасы, опутай нитками, обверни ломтями сала и камлотомъ; вари въ хорошемъ брезѣ съ бульїономъ, стаканцомъ вина бѣлаго, солью, перцомъ, пучкомъ муравъ, корнями и луковицами. Когда поспѣетъ, разверни, и нитки снявъ, подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Ягнячьи голоски съ рагу.

Очисть по обыкновенному двѣ головки ягнячьихъ, вымочи въ водѣ теплой, а по томъ обвари въ кипяткѣ.

Digitized by Google

кѣ. Положи въ горшокъ лимонъ изрѣзанной ломтиками, бульіону, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, тьмину, лавроваго листу, базилику, три гвоздка гвоздики, и вари; положи послѣ туда же ягнячьи головки, обвернувъ ветчиннымъ саломъ, приправь солью и перцомъ: вареніе производи на маломъ огнѣ. Положи въ кострюлю одно обвареное телячье сладкое мясо, печеницъ, трюфелей, ломтикъ ветчины, пучокъ травъ, кусокъ масла коровьяго, обжарь, смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, двумя ложками кулису; вари это рагу на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ, положи въ него обвареныхъ въ кипяткѣ корнишоновъ. Вынь головки на полотенце, чтобъ осякли, положи на блюдо, взломай черепки и облей помянутымъ рагу.

Ягнячьи хвосты съ дробнымъ лукомъ и пармезаномъ.

Возьми восемь хвостовъ ягнячьихъ, обвари оные не много въ кипяткѣ, а по томъ вари въ бѣломъ брезѣ, положивъ ихъ въ кострюлю, обвернувъ саломъ съ лимономъ изрѣзаннымъ въ кружки, съ бульіономъ, пучкомъ травъ, солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ. Возьми дробныхъ луковокъ бѣлыхъ, обвари въ водѣ, доварі въ бульіонѣ; положи въ кострюлю не много редукту, полрюмки вина Шампанскаго, двѣ ложки кулису, и вари. Когда соусъ въ половину выкипитъ, положи въ него луковицы, дай вскипѣть нѣсколько разъ, чтобъ напиталисъ: когда соусъ почти весь выкипитъ, сними съ огня. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ него не много соусу отъ луковицъ, усыпь тертымъ пармезаномъ; поклади хвосты, и лукъ перемѣшавъ, облей остатками соусу, усыпь еще пармезаномъ и позарумянь въ печи.

Ягнячье сладкое мясо съ лимономъ.

Возьми шесть ягнячьихъ сладкихъ мясъ, вымой въ водѣ теплой, обвари, разрѣжь каждой кусокъ на че-

Digitized by Google

четверо; маринируй въ соку двухъ лимоновъ; съ солью и перцомъ. Когда напитаются, обваляй въ мукѣ и обжарь румяно въ маслѣ. Подавай гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Ягнячьи котелеты съ лоэлѣ съ трюфелями.

Ягнячій бокъ разними въ котелеты, сколько возможно толстые, нашпекуй трюфелями; обрѣзки трюфелей изруби съ петрушкою, цибулею, печерицами. Котелеты обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ изрубленными поваренными травами, солью, крупнымъ перцомъ. Постели въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на нихъ положи котелеты съ ихъ приправою, накрой ломтями сала и вари на маломъ огнѣ, вливъ полрюмки вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, на которомъ подавать. Въ кострюлю, гдѣ они варились, влей двѣ ложки кулису; взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди сквозь сито, подавши соку лимоннаго и вылей на котелеты.

Ягнячьи филейки въ бегамелѣ.

Возьми остывшей жареной на вертѣлѣ ягнятины, изрѣжь оную въ полоски или въ ломтики. Положи въ кострюлю стаканъ сметаны и вари мѣшая ложкою; когда укипитъ больше половины и сметана сдѣлается какъ соусъ, положи въ нее изрѣзанную ягнятину, взвари не давая кипѣть, и приправивъ солью съ крупнымъ перцомъ, подавай.

Ягнячьи ноги гратиномъ.

Осмнатцать ягнячьихъ ногъ очистивъ, отвари въ водѣ подбитой мукою. По свареніи выложи на рѣшето осякнуть, распластай вдоль на двое, обжаривай съ ломтемъ ветчины, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ поваренныхъ травъ, печерицами, брось щепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, двумя ложками кулису и добрымъ бульіономъ. Вари это рагу на маломъ огнѣ, сними жиръ, приправи солью

Digitized by Google

солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, возьми блюдо, на которомъ подавать, выложи на него половину соку изъ рагу и держи на огнѣ; пока прикипитъ; и выложи на него ноги съ остатками рагу.

ГЛАВА XI.

О свининѣ, ветрѣ и олениной.

Ветчина по Нѣмецки.

Возьми ломтей ветчины, какъ возможно тоньше нарѣзанныхъ, ломтей мякишу бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжареныхъ. Въ блюдо, на которомъ подавать; положи на терку тертаго ветчиннаго сала, на него слой ломтей; слой мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули; печерицъ и трюфелей; слой ломтиковъ ветчины; потомъ травъ, послѣ сала, далѣе хлѣба, опять травъ; послѣ ветчины; посыпь крошками бѣлаго хлѣба; запекай въ печи полтора часа и подавай горячее.

Калбасы по Фламандски.

Возьми десятокъ луковицъ, скроши полосками; обжарь до спѣлости въ свиномъ подчеревочномъ салѣ; скрошенномъ жеребейками. Послѣ положи три съ половиною стакана свиной крови; приправь солью, пряностьми, тьминомъ, базиликомъ; лавровымъ листомъ стертыми въ порошокъ; начини въ кишки и жарь на рашпарѣ по подобію прочихъ калбасъ.

Филейки полосатыя для большихъ антреме.

Возьми двѣ ноги и четыре уха телячьихъ, шесть ушей свиныхъ, шесть ребныхъ частей говяжьихъ; очисти и вымой. Положи все это варить въ горшокъ съ кускомъ ветчины, бутылкою бѣлаго вина, чеснокомъ, шалотомъ, петрушкою, цибулею, луковицами, морковью, пустарнакомъ, лавровымъ листомъ, тьминомъ, бази-

Digitized by Google

базиликомъ; наливъ водою; приправивъ солью и сбитнемъ всякихъ пряностей; по свареніи выложи остынуть. Возьми говяжьи небныя части, облупи, обрѣжь негодное, скроши въ филейки и отложи; то же сдѣлай съ ушами и ногами. Послѣ возьми пуларду жареную на вертѣлѣ, холодную; обери съ ней мясо также филейками и отложи особливо. Возьми четверть фунта миндалю сладкаго, осьмушку фунта фисташекъ, облупи и разрѣжь каждое ядро пополамъ. Возьми также трюфелей, облупи и изрѣжь въ полоски. По приготовленіи всего таковымъ образомъ, положи въ большую кострюлю много растопленнаго ветчиннаго сала, всякихъ изрубленныхъ поваренныхъ травъ, какъ то: много петрушки и цибули, печерицъ, чесноку, эшалоту, тьмину, лавроваго листу, базилику, стертыхъ въ порошокъ, пообжарь. Положи послѣ приготовленныя филейки въ эту кострюлю и встряхни, чтобъ перемѣшались; приправь все въ добрый вкусъ, прибавь ложку редукту, сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ; положи дюжину желтковъ яицъ въ густую сваренныхъ и еще встряхни нѣсколько разъ. Возьми круглую кострюлю, вымажь оную всюду растопленнымъ масломъ коровьимъ. Когда масло позастынетъ, укладывай въ нее ко дну и по бокамъ полоски и прочее фигурно, перемѣшивая съ листами обваренаго шпинату и кусочковъ свѣжаго лимону корками. Послѣ въ средину выложи остатки. Вынеси кострюлю въ холодное мѣсто; когда остынетъ, обмочи дно кострюли въ горячую воду и выпрокинь эту студень на постланную на блюдѣ салфетку.

Поросенокъ по Лїонски.

Приправивъ поросенка по обыкновенному, выбери изъ него всѣ кости, кромѣ головы и ногъ. Сдѣлай хорошій фаршъ изъ телятины, ветчины, говяжьяго почечнаго сала, вымя, сала ветчиннаго, изрубленныхъ вмѣстѣ, съ прибавкою по томъ пяти яицъ цѣлыхъ, изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, чесноку, эша-

Digitized by Google

эшалоту, душистыхъ травъ и малой доли сметаны. Возьми полосокъ курицы жареной на вертѣлѣ, ветчины сырой, скроши все жеребейками, и вмѣшавъ въ фаршъ, начини онымъ поросенка, зашей, чтобъ не выпало, загни заднія ноги, а рыльцо между переднихъ ногъ; обверни ломтями шпеку и обвяжи салфеткою, чтобъ удержать въ этой фигурѣ. Вари поросенка въ хорошемъ брезѣ изъ бульйону, трехъ стакановъ вина, со всѣми поваренными травами, солью, перцомъ, луковицами, корнями и пряностьми; вари на маломъ огнѣ, дай остынуть въ его брезѣ и подавай холоднаго.

Ветчина жареная на вертѣлѣ съ сиюмъ Испанскимъ.

Возьми ветчины, вымочи въ водѣ, взоткни на вертѣлъ, и жаривъ, поливай горячею водою. По изжареніи сними кожу, и продолжая жареніе, смачивай мало по малу Испанскимъ виномъ; снявъ съ вертѣла, остуди и подавай. — Естьли же подавать горячую, надобно подлить подъ нее соусъ пряной.

Котелеты изъ свѣжины.

Реберную часть свѣжей свинины разрѣжь въ котелеты и сдѣлай оные обыкновеннымъ образомъ; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и счепотью чесноку, спрыснувъ солью и крупнымъ перцомъ. Въ кострюлю постели ломтей телятины и ветчины, на нихъ котелеты съ ихъ приправою, съ которою обжаривались, накрой ломтями сала и упаривай на маломъ огнѣ. Въ половинѣ сего упариванія влей рюмку вина Шампанскаго, особливо взваренаго со снятіемъ пѣны. Когда поспѣютъ, выложи котелеты на блюдо, на которомъ подавать, а въ кострюлю прибавь двѣ ложки кулису; взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди сквозь сито, подави лимону и выложи на котелеты

Ко-

Digitized by Google

Котелеты изъ свѣжины по Королевски.

Подѣлавъ котелеты обыкновеннымъ образомъ, вари въ бульїонѣ съ солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, половиною лимону, въ ломтики изрѣзаннаго, и покрывъ ломтями шпеку. Положи въ другую кострюлю телячьяго сладкаго мяса обваренаго и на четверо разрѣзаннаго, ломть ветчины, печериць, двѣ печенки гусиныхъ, кусокъ масла коровьяго, пучокъ травъ; обжарь, смочи малою долею редукту, рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, добрымъ бульїономъ, солью и крупнымъ перцомъ; свари это рагу и сними съ него жирь. Вынь котелеты изъ бреза, положи въ рагу, дай прикипѣть, подави лимону; подавай котелеты, обливъ рагу.

Ветрина разнымъ образомъ.

Голову подаютъ холодную. Лопатку маринировать въ уксусѣ съ солью, перцомъ и всякими поваренными травами; послѣ зажаривъ на вертѣлѣ, подавать съ соусомъ пряным. Филейную часть можно готовить тѣмъ же образомъ, или а ла добъ и цивето. — Окорокъ нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, также маринировать и жарить на вертѣлѣ, или готовить а ла добъ, или какъ бїофъ а ла модъ. — Ноги и кровь употребляются тѣмъ же образомъ, какъ домовыхъ свиней.

Объ олениѣ.

Филейную часть шпековать дробнымъ шпекомъ, зажарить на вертѣлѣ и подавать съ соусомъ пряным. Лопатку и заднюю ногу маринировать съ солью, перцомъ, чеснокомъ, тьминомъ, базиликомъ и лавровымъ листомъ, въ уксусѣ; по томъ жарить на вертѣлѣ и подавать съ соусомъ пряным. — Употребляютъ же оленину въ пироги, или готовятъ какъ бїофъ а ла модъ.

Digitized by Google

ГЛАВА XII.

Разныя рагу сборныя.

Бешамель или бегамель натурально.

Вари стаканъ сметаны, безпрестанно мѣшая ложкою, пока уваришся половина и сдѣлается какъ соусъ. Положи въ него тогда полосокъ обобранныхъ съ осташковъ жареной пуларды, предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ; взвари, не допуская вскипѣть, приправь солью и крупнымъ перцомъ; отпускай на столъ съ огня.

Бешамель другимъ образомъ.

Возьми стаканъ сметаны, ломть ветчины, два ломтя телятины обвареной, пучокъ петрушки и цибули, два гвоздка гвоздики, ползубка чесноку, полписна лавроваго, вари это полчаса, мѣшая ложкою; процѣди послѣ сквозь сито; положи въ него мясо, взвари, не давая вскипѣть.

Калуста по Баварски.

Кочанъ капусты, разрѣзавъ на четверо, обваривай въ водѣ, подбитой мукою. Возьми калбасу обыкновенную, разрѣжь на двое и тутъ же обваривай. Послѣ положи вмѣстѣ въ хорошій брезъ изъ бульіону, съ солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, тремя гвоздками гвоздики, двумя луковицами. Когда поспѣютъ, выложи на салфетку, чтобъ отекли. Калбасу положи на блюдо въ срединѣ, капусту вокругъ, облей соусомъ тонкимъ хорошаго вкусу. — Цервелассы и социски готовятъ тѣмъ же образомъ.

Хлѣбъ калустной.

Обваривай въ водѣ кочень бѣлой капусты цѣлой, выложи въ холодную воду и по томъ обломай листы съ стержня. Возьми ядерную часть отъ телячей задней ноги, обрѣжь оную въ ломти, въ ладонь величиною; маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ изрубленными пе-

Digitized by Google

петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ, съ солью и крупнымъ перцомъ. Положи туда же нѣсколько маленькихъ ломтиковъ ветчины. Листы капустные выжавъ, положи на столъ, расправь, расклади на нихъ ломти телятины и ветчины, полей маринадомъ; на нихъ еще слой листовъ, по томъ телятины и ветчины, пока сдѣлается небольшой хлѣбецъ. Таковыхъ хлѣбцовъ сдѣлай четыре или пять, опутай нитками и вари въ брезѣ, хорошо напитанномъ. Когда поспѣютъ, оботри жиръ и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Палильйоты съ филейками разнаго мяса.

Нарѣжь филеекъ, т. е. полосокъ съ птицъ домовыхъ или дикихъ, маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, разными пряностьми, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, въ порошокъ стертьми; чеснокомъ, эшалотомъ и печерицами, мѣлко изрубленными. Возьми бумаги бѣлой, намажь оную всюду Прованскимъ масломъ, раздѣли листъ на четверо, и въ каждую четвертку положи филеекъ съ ихъ маринадомъ между ломтей ветчиннаго сала, заверни бумагу и жарь на рашпарѣ. Подавай въ бумажкахъ.

Капуста по Фламандски.

Скроши мѣлко бѣлой капусты, отваривай въ водѣ, изруби чесноку, эшалоту, петрушки, цибули, печериць; обжаривай съ кускомъ масла коровьяго; откинь капусту на рѣшето, чтобъ вода стекла, положи оную къ приправамъ, ужарь, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

Легюмы съ пармезаномъ.

Вари съ водою въ большомъ горшкѣ всякихъ поваренныхъ зеленей и корней; по сваренїи вылежи на рѣшето осякнуть. Возьми блюдо, на которомъ подавать, влей въ него не много кулису, усыпь тертымъ пармезаномъ, положи слой легюмовъ, на нихъ слоекъ ветчины изрублен-

Digitized by Google

бленной, опять слой легюмовъ, слой пармезану и такъ далѣе, верхній слой кончи пармезаномъ. Поставь блюдо въ пеглой вольной духъ, или на таганъ надъ слабымъ жаромъ, дай упариваться полчаса; послѣ загласируй раскаленною лопаткою.

Крелинеты съ филейками разнаго роду.

Возьми филейныхъ частей говяжьихъ, телячьихъ или бараньихъ, это все равно, изрѣжь полосками въ два пальца, обжарь въ Прованскомъ маслѣ съ петрушкою и цибулею изрубленными, съ печерицами, трюфелями, ветчиною и шпекомъ, скрошенными жерегейками. Когда въ половину прожарится, снявъ съ огня, остуди. Возьми послѣ кусковъ крепину (сдору или сальника), заверни въ нихъ сего рагу, оправь подобіемъ пирожковъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и посади въ печь. Когда зажарятся румяно, выложи на блюдо, на которомъ подавать, подливъ тонкой соусъ, какой угодно.

Филейки въ салми.

Обери мясо полосками съ жареной дичины, сколько возможно тонѣе, а кости столки въ иготи. Когда столчется очень мягко, влей двѣ ложки редукту, прожми сквозь сито, приправь этотъ кулисъ солью и перцомъ, положи въ него мясо, взвари, не допуская вскипѣть. Подавай, гарнировавъ жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Лактукъ съ базиликомъ.

Возьми шесть коченковъ лактуку, перемой, обвари въ кипяткѣ и послѣ выжми воду. Возьми хорошаго фаршу, сдѣланнаго изъ куринаго бѣлаго мяса, приправленнаго въ хорошій вкусъ, начини онымъ лактукъ между листовъ, опутай нитками, вари въ бульйонѣ съ солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, лавровымъ листомъ, тремя гвоздками гвоздики, базиликомъ и двумя луковицами. Когда поспѣетъ

и

Digitized by Google

и остынетъ, сними нитки, обмочи коченки въ яица взбитыя, обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ, обжарь въ маслѣ румяно и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою, въ числѣ поддачь или орсдевровъ.

Хлѣбцы Монтморенсовы.

Возьми частей разныхъ птицъ домовыхъ и рябцовъ или бекасовъ, отрѣжь мясо малыми скибочками, маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, эшалотомъ, мѣлко изрубленными; положи туда же нѣсколько крошечныхъ ломтиковъ ветчины. Послѣ все это мясо сложи кучками въ подобіе булочекъ, числомъ шесть, и сваляй. Положи въ кострюлю ломтей теляшины и ветчины, положи на нихъ хлѣбцы, накрой ломтями ветчиннаго сала и пеки надъ жаромъ. Когда поспѣютъ, выложи хлѣбцы на блюдо, а въ кострюлю положи двѣ ложки кулису, съ малою долею редукту; взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди соусъ сквозь сито, подави въ него лимоннаго соку и вылей на хлѣбцы.

ГЛАВА XIII.

Пирожное.

Слоеное тѣсто безъ масла.

Возьми говяжьяго сала количествомъ въ разсужденіи того, сколько дѣлать тѣста, скроши оное въ маленькіе кусочки, положи въ кострюлю съ нѣсколькими каплями воды, и растопивъ, процѣди сквозь сито въ холодную воду; выжми сало, чтобъ вся вода изъ него вышла. Толки послѣ въ иготи, подбавляя временемъ по немногу масла Прованскаго, пока сдѣлается мягко подобно коровьему маслу. Послѣ чего употребляй оное къ дѣланію слоенаго тѣста вмѣсто масла коровяг. Класть онаго равную мѣру противъ тѣста. Это сред-

Digitized by Google

ство составляетъ великое пособіе въ недостаткѣ хорошаго масла коровьяго.

Слоеное тѣсто постное безъ масла коровьяго.

Положи на столъ полтора фунта муки, по срединѣ сдѣлай ямку, положи одно яицо, не много хорошей соли, полрюмки масла Прованскаго, не много воды; замѣси тѣсто и дай оному стоять полчаса. Раскатай скалкою, наложи на тѣсто масла Прованскаго, загибай со всѣхъ сторонъ, чтобы масло не вылилось, перекатывай осторожно скалкою; повтори это перекатываніе шесть разъ. Масла употребляется фунтъ на полтора фунта муки: этотъ размѣръ служитъ и для множайшаго количества. Тѣсто сіе годно во всѣ постныя пирожныя.

Рамекинъ Индѣйской.

Скроши луковицъ маленькими жеребейками и обжарь въ коровьемъ маслѣ; когда прожарятся, положи туда же крошекъ мякишу Французскаго хлѣба, тертаго пармезану, сливокъ, желтковъ яичныхъ къ замѣсенію сего фаршу, который приправь въ хорошій вкусъ. Возьми по томъ тѣста, какъ бы для риссолей, раскатай также на столѣ и наложи сего фаршу какъ можно тонѣе и сгладь ножемъ; сверни послѣ подобіемъ калбасы, обверни ветошкою и опутай нитками; вари въ кипяткѣ съ малою долею соли: потребенъ часъ къ сему варенію. Вынь по томъ и разрѣжь въ куски поперегъ, положи въ блюдо, на которомъ подавать, усыпь пармезаномъ, облей свѣжимъ растопленнымъ масломъ коровьимъ; приставь на минуту на огонь и прирумянь сверху раскаленною желѣзною лопаткою.

Пирожки Ноялевы.

Возьми сдобнаго тѣста, каковое обыкновенно употребляется для другихъ маленькихъ выводныхъ пирожковъ, разрѣжь оное въ куски, въ полъяица куринаго величиною; округли и раскатай скалкою, выведи вышиною

Digitized by Google

ною въ три пальца большихъ. Для удобнѣйшаго совершенія сего, поставь скалку въ средину концомъ, и заворотивъ, расправь и сгладь чашечкою. Въ эту чашечку положи хорошаго фаршу; докончи по обыкновенію и запекай въ печи. Когда зарумянятся, вынь, сними крышечки, положи въ каждой по немногу хорошаго салпико и тонкаго соусу.

Гато по Англински.

Возьми двѣ горсти муки, стаканъ молока, полстакана сливокъ, замѣси на этомъ муку. Прибавь послѣ полфунта изюму сухаго, изрубленнаго съ полфунтомъ говяжьяго сала, малою долею кишнецу толченаго и тертаго мущкатнаго орѣшку; прибавь еще четверть фунта сахару, розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ воды и крошечку Французской водки; вымѣшай все гораздо. Намажь масломъ коровьимъ дно кострюли пристойной величины, выложи въ нее смѣсь и запекай въ печи. Когда поспѣетъ, вынь, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою.

Туртъ по деревенски.

Очисть хорошихъ грушъ (бонкретьень къ сему всего лучше), вынь сѣмянники, и разрѣзавъ на двое, вари въ горшкѣ вмѣстѣ съ ихъ очистками, кусочкомъ корицы, рюмкою краснаго вина и малою долею сахару, на самомъ маломъ огнѣ. Сдѣлай поддонокъ съ окрайками изъ слоенаго тѣста и запеки въ печи. Послѣ заглассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою. По томъ поклади въ туртъ груши, процѣди сыропъ грушевой сквозь сито, увари, естьли не довольно густъ, и вылей на груши.

Туртъ печеной.

Возьми яблокъ или грушъ, все равно, очисть и разрѣжь на четверо; обваривай въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и вари въ сахарѣ по обыкновенію до тѣхъ поръ, какъ зарумянятся и сыропъ сгустится.

Digitized by Google

Сдѣлай обыкновенной поддонокъ изъ слоенаго тѣста и запеки въ печи; глассируй окрайки его, посыпавъ сахаромъ, раскаленною лопаткою. Положи въ него четвертины яблокъ или грушъ.

Турть съ персиками.

Шесть персиковъ не очень спѣлыхъ очисть и разрѣжь на двое. Положи въ тазъ конфектной съ четвертью фунта толченаго сахару, вари на маломъ огнѣ, пока сварятся румяно. Сдѣлай поддонокъ изъ слоенаго тѣста, запеки въ печи и глассируй сахаромъ по вышесказанному. Пусти нѣсколько кателъ воды въ тазъ, чтобъ персики отстали и чтобъ сдѣлалось не много сыропу. Выложи персики въ турть и облей сыропомъ.

Малыя гато съ фисташками.

Возьми полфунта фисташекъ облупленныхъ, столки съ малою долею цукату и двумя маленькими бисквитами Савойскими (смотри въ I Части Статью *Бисквиты*); смачивай во время толченія не много яичнымъ бѣлковъ. Прибавь четыре бѣлка и два желтка особливо взбитыхъ голичкомъ, сахару мѣлкаго, не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ; вымѣшай все это гораздо. Положи въ пирожныя формочки раскатаннаго слоенаго тѣста, на оное смѣси, накрой слоенымъ же тѣстомъ и запеки въ печи. Когда поспѣютъ, глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою. — Когда дѣлать таковымъ образомъ турты и тартелеты, можно подбавлять въ тѣсто фисташекъ толченыхъ съ сливками.

Тартелеты шоколадные.

Положи въ кострюлю полную конфектную ложку муки, разведенной четырью яичными желтками, тремя рюмками сливокъ, прибавь сахару, двѣ дощечки шоколаду, не много обшертой лимонной корки. Замѣсивъ, приставь на огонь и вари, безпрестанно мѣшая ложкою. Когда этотъ кремъ сварится и въ половину осты-

Digitized by Google

остынетъ, прибавь въ него четыре яичныхъ желтка взбитыхъ. Положи въ формы раскатаннаго тѣста слоенаго, по томъ крему, закрой тѣстомъ и пеки по обыкновенному.

Тортъ на блюдѣ.

Возьми лучшаго фаршу, скатай шариками и положи въ блюдо, на которомъ подавать, съ печерицами, телячьимъ обваренымъ сладкимъ мясомъ, ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ, приправь солью, перцомъ, покрой ломтями шпеку и масломъ коровьимъ; сдѣлай окраекъ изъ слоенаго тѣста, прилѣпи оной къ краямъ блюда яичнымъ желткомъ; наложи крышку изъ слоенаго тѣста, позолоти взбитымъ яицомъ, запеки въ печи по обыкновенному. Подавая сало и пучокъ вынь.

Тортъ съ салпико устричнымъ.

Взявъ крупныхъ устрицъ, обвари въ собственномъ ихъ соку, не допуская вскипѣть, выложи въ холодную воду, а по томъ осякнуть на рѣшето. Возьми послѣ доброй комъ масла коровьяго, сваляй оной со всѣми изрубленными поваренными травами. Постели въ тортную сковороду поддонокъ сдобнаго тѣста, на оной положи слой масла коровьяго, слой вылущенныхъ устрицъ, еще слой масла; продолжай до окончанія таковымъ образомъ. Приправь слегка солью и крупнымъ перцомъ; додѣлай тортъ по обыкновенію и запеки въ печи. Когда испечется, счерпай жирность и прибавь хорошаго салпико, или соусу Италіанскаго.

Пирожки Ширакевы.

Возьми полосокъ, обобранныхъ съ холодныхъ птицъ, на вертѣлѣ жареныхъ, положи въ хорошую эссенцію, посгущенную варенiемъ и приправленную вкусно. Сдѣлай слоенаго тѣста, положи онаго въ формочки малыя, на это полосокъ съ ихъ соусомъ, накрой тѣстомъ, позолоти и пеки въ печи. — Можно въ нихъ прибавлять и фаршу изъ птичьяго бѣлаго мяса.

Digitized by Google

Тато по Италiански.

Положи въ кострюлю полстакана воды, не много соли, четверть фунта масла коровьяго, два или три кусочка корки съ свѣжаго лимону; вари это на шаганѣ, вынь корочки лимонныя, положи муки столько, сколько вода впитать въ себя можетъ; поосуши тѣсто варенiемъ и составь остынуть. Разведи послѣ тѣсто яицами, сколько оныхъ тѣсто вобрать въ себя можетъ. Прибавь воды померанцовыхъ цвѣтовъ, раздавленныхъ миндальныхъ бисквитовъ: клади сего тѣста на листъ желѣзной по куску, въ яицо куриное величиною, запекай въ печи, а по томъ глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Пирожки по цѣлому въ ротъ.

Возьми бѣлаго мяса курицы жареной на вертѣлѣ, изруби очень мѣлко, замѣси въ фаршъ съ тертымъ ветчиннымъ саломъ, говяжьимъ мозгомъ изъ костей, рубленными петрушкою и цибулею, солью и перцомъ, приправивъ на нѣсколькихъ яичныхъ желткахъ. Раскатай очень тонко слоенаго тѣста, положи онаго въ малыя формочки, въ полшинникъ величиною, и фаршу по кусочку, въ орѣхъ Грецкой величиною, накрой тѣмъ же тѣстомъ, позолоти взбитымъ яицомъ и запеки въ печи.

Пирожки съ трескою.

Возьми кусокъ трески, повари въ кипяткѣ, вынувъ скроши послойно, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, съ солью и перцомъ; составь остынуть. Возьми сдобнаго тѣста, сдѣлай изъ него глубокiе поддонки чашечками, положи въ каждую трески съ ея приправами и по кусочку масла; сдѣлай крышечки, позолоти и сажай въ печь. Когда испекутся, положи въ каждой бешамелю.

ГЛАВА

Digitized by Google

ГЛАВА XIV.

О рябцахъ, бекасахъ, дроздахъ, фазанахъ, горлицахъ и перепелкахъ.

Рябцы съ кулисомъ изъ ихъ печенокъ.

Рябцовъ приправь къ жаренію на вертѣлѣ; начини въ нихъ всякихъ поваренныхъ мѣлко изрубленныхъ травъ, свалянныхъ съ коровьимъ масломъ, спрыснувъ солью и перцомъ; зашей, чтобъ не выпало, пообжарь въ маслѣ коровьемъ, а по томъ дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ въ сало и бумагу. Отъ печенокъ ихъ отдѣли желчь, столки ихъ въ иготи, привари съ малою долею редукту, кулису и полрюмкою вина Шампанскаго; протри сквозь сито, подави лимону, выложи на блюдо, а на этомъ подавай рябцовъ.

Рябцы масломъ сиреные.

Двухъ рябцовъ оправь къ жаренію на вертѣлѣ; положи въ нихъ масла Чухонскаго, зашей и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣютъ, разними въ части и положи въ соусъ масляной, дѣлаемой слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю четверть фунта масла сливочнаго, не много редукту, соли, крупнаго перцу, лимоннаго соку; привари, положи въ него разнятыхъ рябцовъ и подавай.

Рябцы по Польски.

Возьми двухъ рябцовъ, разними каждаго на четверо, обжарь въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, смочи рюмочкою Французской водки, зажги водку бумажкою и держи кострюлю на огнѣ. Когда водка потухнетъ, положи обваренаго телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и пучокъ травъ. Смочи послѣ добрымъ бульіономъ, малою долею кулису, привари на маломъ огнѣ, сними жиръ и приправь вкусно. Подавая, подави лимоннаго соку.

Рябцы

Digitized by Google

Рябцы въ рединготѣ съ трюфелями.

Сложи двухъ рябцовъ по обыкновенному, какъ бы къ жаренію. Возьми ломоть телятины таковой величины, чтобъ можно было завернуть рябцовъ, нашпекуй оной шпекомъ и ветчиною; разрѣжь ломоть на двое по ребру и каждымъ ломтемъ обверни рябцовъ, опутай нитками; вари въ бульйонѣ съ пучкомъ петрушки и цибули, тремя гвоздками гвоздики, чеснокомъ, солью, перцомъ, полстаканомъ бѣлаго вина, двумя луковицами и вари на маломъ огнѣ. Трюфелей обжарь съ коровьимъ масломъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, смочи бульйономъ, малою долею редукту, двумя ложками кулису, рюмкою вина Шампанскаго; варенїе сего рагу производи на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ, вынь рябцовъ изъ брезу, сними нитки, положи на блюдо съ телятиною, а на нихъ рагу трюфельное.

Салми изъ рябцовъ.

Положи въ кострюлю ломть ветчины, пучокъ травъ, нѣсколько печерицъ, рюмку редукту, ложку бульйону, вари полчаса и процѣди сквозь сито. Возьми холодныхъ на вертелѣ зажареныхъ рябцовъ, столки мягко, смачивая по временамъ вышеписаннымъ процѣженнымъ соусомъ; протри послѣ это сквозь сито, смачивая остатками соусу. Приставь протертое въ кострюлѣ взогрѣть, приправь вкусно и увари такъ густо, чтобъ можно было брать на вилки. Подавай, гарнировавъ жаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Дрозды съ водкою.

Возьми дроздовъ чисто осчипанныхъ, посплюсни имъ нѣсколько хлупи, положи въ кострюлю въ растопленное ветчинное сало, съ двумя луковками, печерицами, трюфелями, нѣсколькими кусочками телячьяго сладкаго мяса, приставь на огонь и дай вскипѣть нѣсколько разъ, тогда смочи двумя рюмочками водки Французской; прибавь огня подъ кострюлею и зажги

водку

водку кусочкомъ бумаги. Когда водка загаснетъ, прибавь не много редукту и кулису, довари на слабомъ огнѣ и счерпай жиръ. Подавай, приправивъ вкусно, когда соусъ повыкипитъ.

Таковымъ образомъ можно готовить всякихъ маленькихъ птичекъ.

Дрозды по Польски.

Возьми сколько угодно дроздовъ, осчипи и посплющи хлупи. Положи въ кострюлю съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, печерицами, трюфелями, пятью или шестью луковками, пучкомъ травъ, телячьимъ обвареннымъ сладкимъ мясомъ, ломтемъ ветчины, и приставивъ на огонь, дай нѣсколько разъ вскипѣть. Смочи рюмкою вина Шампанскаго, малымъ дѣломъ редукту и кулису, спрысни солью и перцомъ; вареніе производи на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда соусъ повыкипитъ, вынь пучокъ и ветчину, и подавая, подави лимоннаго соку.

Дрозды лапированные съ эшалотомъ.

Шесть дроздовъ взнижи на гашелеты, и привязавъ къ вертѣлу, зажарь. Когда они въ половину спѣлости прожарятся, взоткни на конецъ гателета кусокъ ветчиннаго сала, зажги бумажку и подтопи сало, чтобъ оное капало на дроздовъ; спрысни мѣлкою солью и обваляй крошками бѣлаго хлѣба. Положи въ кострюлю не много редукту, кусокъ Чухонскаго масла, соли, крупнаго перцу, эшалоту рубленаго; привари соусъ, подави въ него лимоннаго соку и на эшомъ соусѣ подавай дроздовъ.

Горлицы по Ноялеву.

Выпотрошенныхъ горлицъ начини смѣсью рубленыхъ петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, чесноку, смятыхъ съ шертымъ ветчиннымъ саломъ и приправленною солью съ крупнымъ перцомъ. Устели кострюлю тоненькими ломтиками телятины и ветчины, двумя

Digitized by Google

двумя луковицами, ломтиками же скрошенными. Возьми раковъ столько же, сколько горлицъ, отломай у нихъ ножки, положи раковъ съ горлицами въ кострюлю, накрой ломтями сала, приправь солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздичками; вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія влей полрюмки вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, выложи горлицъ на блюдо, на которомъ подавать, раковъ между оныхъ. Въ кострюлю положи не много кулису, взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди соусъ, подави въ него лимоннаго соку и облей горлицъ.

Горлицы гратиномъ.

Оправленныхъ и выпотрошенныхъ горлицъ начини печенками птичьими, трюфелями и печерицами, скрошивъ малыми жеребейками и обвалявъ въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, эшалотѣ, съ солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ съ ломтемъ телятины, маленькими скибочками ветчины и ломтиками ветчиннаго сала; приправь вкусно. Когда поспѣютъ, положи въ блюдо, на которомъ подавать, хорошаго кулису, печенокъ птичьихъ обваренныхъ и изрубленныхъ, на нихъ положи горлицъ и припеки на маломъ огнѣ. Въ кострюлю, въ которой варились горлицы, положи не много редукту, взвари и сними жиръ, процѣди сквозь сито, прибавь лимоннаго соку и вылей на горлицъ.

Бекасы по Піемонтски.

Двухъ слукъ или дупельшнеповъ осчипавъ, внутреннія ихъ отложи особливо, а самыхъ разними на четверо; внутреннія съ головками, шейками и лапками столки очень мягко, протри сквозь сито, смочивъ не много редуктомъ. Бекасовъ разнятыхъ положи въ кострюлю съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, обваренымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями и печерицами; обжаривъ это, смочи добрымъ бульёномъ, рюмкою вина Шам-

Digitized by Google

Шампанскаго, приправь солью и крупнымъ перцомъ, вари на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ, положи туда же бекасиной кулисъ, протертой сквозь сито, привари, вынь ветчину и травы, подави лимоннаго соку и подавай.

Бекасы съ устрицами.

Двухъ бекасовъ выпотрошивъ, внутреннія изруби съ петрушкою, цибулею, печерицами, ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, солью и перцомъ; начини этимъ фаршемъ бекасовъ съ дюжиною устрицъ и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Когда поспѣютъ, подавай съ рагу устричнымъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: возьми устрицъ, обвари въ собственной ихъ водѣ, не допуская вскипать. Положи въ кострюлю кусокъ масла Чухонскаго, одного анчоуса изрубленнаго, крупнаго перцу, мушкатнаго орѣшку, щепоть муки, петрушки обвареной и изрубленной, три яичныхъ желтка стертыхъ съ сметаною; привари, не давая кипѣть. Положи по томъ устрицъ, привари также, не допуская вскипѣть, подави лимоннаго соку и подавай съ бекасами.

Различное приготовленіе фазана.

Осчипавъ и выпотрошивъ фазана, начини его печенкою, сдѣланною въ фаршъ съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями; все изрубивъ и смявъ съ коровьимъ масломъ, приправивъ солью и пряностьми. Начинивъ этимъ фазана, зашей, сложи, жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. По изжареніи подавай съ рагу какимъ угодно, на прим. трюфельнымъ, оливочнымъ, раковымъ, капустнымъ; или съ соусами Султанскимъ, Испанскимъ, или Италіанскимъ.

Перепелки по Перигордски.

Возьми пять перепелокъ; осчипавъ и выпотрошивъ, начини рубленными трюфелями, саломъ тертымъ, мелко

Digitized by Google

ко изрубленными поваренными травами, съ солью и крупнымъ перцомъ; зашей, чтобъ не выпало. Облупи шесть хорошихъ трюфелей; положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины. Въ другой кострюлѣ обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ перепелокъ; послѣ переложи въ кострюлю къ ломтямъ телятины и ветчины хлупьми внизъ, трюфели вокругъ ихъ, вылей сало, накрой ломтиками шпеку, положи пучокъ травъ и приставь на самой слабой огонь. Въ половинѣ варенія влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, вынь перепелокъ и оботри съ нихъ жиръ. Въ кострюлю, въ которой они варились, положи кулису, не много редукту; сними съ соусу жиръ, процѣди сквозь сито, приправь вкусно, подави лимоннаго соку, выложи на перепелокъ и трюфели вокругъ.

Перепелки колпотомъ.

Пять перепелокъ выпотрошивъ, сложи имъ ноги и взнижи спичкою; пообжаривъ въ кострюлѣ въ маслѣ коровьемъ, вынь и приставь въ другой кострюлѣ съ телячьимъ обвареннымъ сладкимъ мясомъ, разрѣзаннымъ на четверо съ трюфелями, печеницами, ломтемъ ветчины, кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ; брось счепоть муки, смочи бульёномъ, малою долею редукту, рюмкою вина Шампанскаго; вари все на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда перепелки поспѣютъ, прибавь не много кулису; вынь ветчину и пучокъ, подави въ соусъ лимону. Положи перепелокъ на средину, приправы вокругъ и облей соусомъ.

ГЛАВА

Digitized by Google

ГЛАВА XV.

О молодыхъ зайцахъ и кроликахъ.

Филейки заячьи по Царицыну.

У росланаго молодаго зайца мягкаго обери всѣ филейныя части и мясо около ногъ; выбери изъ него всѣ жилки; разрѣжь все въ ломтики равные; положи въ кострюлю маринировать съ солью, крупнымъ перцомъ, масломъ Прованскимъ, чеснокомъ, петрушкою и цибулею. Когда напитаются, взнижи ихъ на гателеты, жарь на рашпарѣ, поливая временно маринадомъ. По изжареніи сними съ гателетовъ и подавай съ соусомъ пряным.

Молодой заяцъ съ кровью.

Возьми пять молодыхъ голубей живыхъ, убей оныхъ и кровь собери на тарелку, положи еще въ горячую лимоннаго соку, чтобы не свернулась. Голубятъ ощипи, выпотроши и сложи; обвари, а по томъ обжарь въ Чухонскомъ маслѣ съ пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, обваренным телячьимъ сладкимъ мясомъ, печерицами и трюфелями; смочи малою долею редукту и бульёну; сваривъ это рагу, приправь въ хорошій вкусъ. Послѣ подбей кровью, держи на огнѣ, безпрестанно мѣшая, чтобъ не свернулось; а приваривъ составь съ огня остынуть. Возьми молодаго зайца, выпотроши, и когда есть внутри кровь, оную можно смѣшать съ голубиною и употребить въ рагу. Мясо съ зайца обери филейками, изруби съ малымъ дѣломъ ветчины сырой, петрушкою, цибулею, печерицами и чеснокомъ; замѣси на пяти яичныхъ желткахъ, прибавь почти столько же шпеку, сколько заячьяго мяса; скрошивъ дробными жеребейками, перемѣшай, приправь въ хорошій вкусъ. Возьми кострюлю, устели ломтиками шпеку, на оной положи фаршъ, сдѣлай въ немъ по срединѣ ямку, чтобъ выложить въ нее рагу и голубятъ хлупьми внизъ, покрой ломтиками шпеку, закрой кров-

Digitized by Google

лею и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, сѣди жиръ; выложи на блюдо, въ которомъ подавать, осторожно, чтобъ не разломить; расчисти ямку сверху, подавай; вливъ въ нее соусу изъ вина Шампанскаго.

Заяцъ по Мѣщански

Разними зайца въ части, кровь собери; мясо нашпекуй крупнымъ шпекомъ, вари въ бульйонѣ съ стакаиомъ вина бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, чесноком, гвоздикою, мушкатнымъ орѣшкомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и крупнымъ перцомъ; варенїе производи на маломъ огнѣ. Возьми печенки заячьи, столки мягко, протри сквозь сито, смочивъ нѣсколькими каплями бульйону. Этотъ кулисъ обще съ кровью положи въ рагу; когда уже оное поспѣетъ, привари, не давая вскипѣть; прибавь не много дробныхъ капорсовъ цѣлкомъ.

Филейки заячьи по Кабутову.

Возьми крупнаго мягкаго молодаго зайца, облупи и выпотроши. Обобравъ мясо, изрѣжь оное маленькими скибочками; маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ; держи въ маринадѣ четыре часа; по томъ выбравъ взнижи на гапелеты съ кусочками шпеку, жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою, чтобъ края не много позасушились, а внутри осталось мягко. Маринадъ взвари съ рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редуктy и кулису, сними жиръ, подави лимоннаго соку; облей этимъ филейки.

Заяцъ въ горшкѣ.

Обери съ стараго зайца мясо филейками, нарѣжь шпеку, обваляй оной въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, чеснокѣ, тьминѣ, лавровомъ листѣ и базиликѣ, спрыснувъ солью и пряностьми; нашпекуй онымъ филейки; покладн ихъ въ малой горшокъ съ рюмкою Фран-

Digitized by Google

Французской водки, добрымъ кускомъ масла коровьяго, солью, пряностьми, полнымъ пучкомъ травъ; накрой ломтиками ветчиннаго сала, упаривай на горячей золѣ часа четыре или пять. Когда поспѣетъ, возьми чашу, въ которой подавать, уклади въ нее филейку, покрой ломтиками сала и облей соусомъ. Подавай застудивъ.

Гато изъ кролика.

Съ двухъ кроликовъ обери все мясо ломтиками, уклади оные на блюдо, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, посыпь мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, малою долею чесноку; полей слегка масломъ Прованскимъ, переваляй всѣ ломтики и склади въ семь кучекъ подобіемъ булочекъ. Въ кострюлю постели ломтей теляшины и ветчины, на нихъ положи эти булочки, накрой ломтиками теляшины и ветчиннаго сала; пеки на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, вынь булочки на блюдо, а въ кострюлю положи не много редукту и ложку кулису; взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди сквозь сито, подави померанцоваго соку и вылей на булочки.

Кроличьи стегна по Мальтеву.

Возьми двухъ не очень маленькихъ молодыхъ кроликовъ, отними стегна, вынь изъ нихъ кости, поразшири внутри сколько можно, остерегаясь, чтобъ не прорвать. Обери остальное мясо съ почекъ, скроши оное жеребейками, обваляй съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, солью, крупнымъ перцомъ и начини этимъ стегна; зашей, чтобъ не выпало. Постели въ кострюлю ломтей теляшины и ветчиннаго сала, положи на нихъ стегна кроличьи, покрой ломтиками сала же, положи пучокъ травъ, спрысни солью, крупнымъ перцомъ, а по томъ положи и мозговыя кости изъ стегнъ; смочи бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, выложи стегна въ блюдо, на которомъ подава-

Digitized by Google

вать; сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними съ него жиръ, въ сокъ прибавь ложку кулису и облей стегна.

Кроликъ сиченой.

Выпотрошивъ двухъ молодыхъ кроликовъ, возьми ихъ печенки, прибавь къ нимъ нѣсколько печенокъ птичьихъ и пулардныхъ; изруби оныя вмѣстѣ съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, спрысни солью и крупнымъ перцомъ и смѣшай съ ветчинным на терку стертымъ саломъ; начини этимъ фаршемъ кроликовъ въ брюхо, загни головки между ногъ, чтобъ свернулись кольцомъ. Въ кострюлю постели ломтей телятины и ветчины, на нихъ уложи кроликовъ, покрой ломтями сала; смочи хорошимъ бульёномъ, полрюмкою вина Шампанскаго, спрысни солью и перцомъ, прибавь пучокъ травъ, луковицу ломтиками и морковь, полосками изрѣзавъ. Когда кролики поспѣютъ, сними съ нихъ нитки, которыми были они стянуты, для удержанія своей фигуры, обтопри жиръ и положи на блюдо. Сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними съ него жиръ, привари съ ложкою кулису, подави лимоннаго соку и облей кроликовъ.

Кролики по Польски.

Возьми двухъ молодыхъ кроликовъ средней величины; выпотрошивъ, печенки отложи особливо, а изъ кроликовъ выбери косточки начисто, кромѣ головной и шейныхъ. Сдѣлай фаршъ изъ ихъ печенокъ, куринаго бѣлаго мяса, тертаго на терку ветчиннаго сала, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, спрысни солью и перцомъ и замѣси на четырехъ яичныхъ желткахъ. Этимъ фаршемъ покрой кроликовъ снизу и сверху, сгладь ножемъ, помазывая взбитымъ яицомъ. По сверхъ фаршу наклади кусочками шпеку, ветчины, трюфелей, желтковъ яичныхъ въ густую сваренныхъ, такъ какъ дѣлаютъ галантинъ;

Digitized by Google

закатывай послѣ кроликовъ трубкою, начавъ съ заднихъ ногъ, чтобъ голова пришлась на верхъ; вари въ брезѣ изъ телятины и ветчины, покрывъ ломтями шпеку, смочивъ добрымъ бульіономъ и рюмкою вина Шампанскаго; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ, прибавь кулису, увари, и приправивъ въ хорошїй вкусъ, облей этимъ соусомъ кроликовъ на блюдѣ.

Кроликъ съ рагу.

Кролика молодаго средней величины разними въ штуки и переломай въ нихъ кости; положи въ кострюлю съ печерицами, телячьимъ обваренымъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины; пообжаривъ, смочи бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго, малою долею кулису; вари на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда поспѣетъ и сокъ укипитъ въ густоту соуса, приправь оный вкусно, подави лимоннаго соку.

Кролики съ водкою.

Двухъ молоденькихъ кроликовъ разними въ части, переломай кости, положи въ кострюлю въ растопленное ветчинное сало съ пучкомъ травъ, луковицею, ломтикомъ ветчины; пообжаривъ, влей двѣ рюмочки Французской водки, зажги бумажкою и помѣшивай, пока водка сама собою угаснетъ. Положи туда же телячье обваренное сладкое мясо, разрѣзанное на четверо, трюфелей, печерицъ; смочи бульіономъ, малою долею кулису; увари на маломъ огнѣ и сними жиръ.

Кроликъ въ бумажкахъ.

Возьми молодаго кролика средней величины, переломай въ немъ большїя кости и разними его на пятеро. Сдѣлай фаршъ изъ его печенки съ ветчиннымъ тертымъ на терку саломъ, изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ, спрыснувъ

Digitized by Google

солью и крупнымъ перцомъ. Части кролика также спрысни солью и сбитнемъ всякихъ пряностей. Возьми пять полулистовъ бумаги, вымажь оные Прованскимъ масломъ, въ каждой полулистъ положи по ломтю шпеку, по немногу фаршу и по части кролика, заверни бумагу свертком. Сдѣлавъ это, еще полулиста бумаги, масломъ же вымазанной, положи на рашпаръ, на него свертки и жарь надъ жаромъ. Когда съ одной стороны прожарятся, поверни на другую, остерегаясь прорвать. Подавай въ бумажкахъ.

ГЛАВА XVI.

Объ яицахъ.

Яица а ла демуазель.

Возьми кусокъ лимону, въ сахарѣ варенаго, три бисквита изъ горькаго миндалю, три бисквита изъ сладкаго миндалю, не много корицы: столки все это вмѣстѣ очень мягко, положи каплю воды померанцовыхъ цвѣтовъ, кусокъ сахару, подмѣшай щепоть муки, крошечку соли, три яица цѣлыхъ, стаканъ сливокъ; пропусти все сквозь сито, запеки на сковородѣ; посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Яица по Дюшесину.

Положи въ кострюлю четверть фунта сахару, полстакана воды, зестовъ или кусочками обрѣзанной корки съ свѣжаго лимону, кусокъ корицы; взвари, пока сахаръ распустится въ сыропъ, вынь лимонную корку и корицу, положи не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Возьми дюжину или пятнатцать желтковъ яичныхъ, протри сквозь сито съ стаканомъ сливокъ въ кострюлю на сыропъ, взмѣшай, брось крошечку соли; вари, безпрестанно мѣшая. Когда сдѣлается какъ кисель, подави лимоннаго соку и подавай.

Яица

Digitized by Google

Яица о вердаланъ.

Четверть фунта фисташекъ облупи и столки съ лимономъ, варенымъ въ сахарѣ. По столченіи выложи въ кострюлю, брось счепоть муки изъ пшена Сарацинскаго, просѣянной въ частое сито, разведи шестью яичными желтками, стаканомъ сливокъ, прибавь кусокъ сахару; вари мѣшая, чтобъ фисташки не садились на дно. Возьми блюдо, на которомъ подавать, и поставь оное надъ умѣреннымъ жаркомъ. Когда блюдо разгорячится, выложи на него изъ кострюли, мѣшая безпрестанно ложкою: четверти часа довольно къ сваренію этой яичницы. Послѣ чего, оную посыпать сахаромъ и заглассировать раскаленною лопаткою.

Яица по Робертову.

Двѣ или три большихъ луковицы скроши жеребейками и обжарь съ кускомъ масла коровьяго; брось счепоть муки, смочи жюсомъ, рюмкою вина Шампанскаго; варенїе производи на маломъ огнѣ. Когда поуварится, возьми дюжину яицъ, свареныхъ въ густую, выложи въ холодную воду, облупи, и каждое разрѣзавъ на четверо; положи въ кострюлю къ луку; приправь солью и перцомъ. Подавая подправь горчицею.

Яица полосками.

Возьми печерицъ и двѣ луковицы, скроши полосками, обжарь въ коровьемъ маслѣ, брось счепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, бульономъ и кулисомъ; вари на маломъ огнѣ. Свари дюжину яицъ въ густую, выложи въ холодную воду, облупи, желтки вынь, а бѣлки изрѣжь полосками, положи къ прежнему и желтки половинками, привари, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

Яица по Дульетову.

Семь свѣжихъ яицъ выпусти въ кострюлю и размѣшай съ ложкою кулису, ложкою редукту и ложкою жюсу телячьяго, приправь солью и перцомъ; про-

Digitized by Google

цѣди сквозь сито. За четверть часа предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ, блюдо, на которомъ подавать, разгорячи надъ жаромъ, выложи процѣженное и сверху води раскаленною лопашкою; подавай съ огня, какъ скоро яица свернутся, не допуская сгустѣть.

Яица, глассированныя со спаржею.

Взявъ верхнихъ концовъ спаржи, обвари въ кипяткѣ, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; брось счепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою редукту, ложкою кулису, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари это рагу. Когда поспѣетъ и сокъ повыкипитъ, вынь ломть ветчины и пучокъ. За минуту предъ подаванїемъ выложи рагу горячее на блюдо, въ которомъ подавать; выпусти на рагу пять яицъ въ разныхъ мѣстахъ, чтобы вписнулись. Приправь солью, крупнымъ перцомъ, не много мушкатнымъ орѣшкомъ; пристань на слабой огонекъ, чтобъ припеклись, а сверху произведи это раскаленною лопаткою; но наблюдать, чтобъ яица не сгустились слишкомъ. — Таковымъ образомъ съ яицами можно подавать и другїя всякїя рагу изъ зеленей, какъ-то: гороховое, огуречное, лакшуковое, съ артишоками, селлереею, цикорїею и проч.

Яица приготовленїемъ доброй хозяйки.

Четыре большихъ луковицы скроши жеребейками, обжарь спѣло въ коровьемъ маслѣ на маломъ огнѣ, помѣшивая часто, чтобъ не зарумянились. Тогда брось счепоть муки, смочи сметаною, приправь солью, крупнымъ перцомъ и мушкатомъ; держи рагу на огнѣ. Отъ двѣнатцати яицъ выпустивъ бѣлки, взбей, а желтки выпусти въ рагу; взбитые бѣлки взмѣшай съ прочимъ. Возьми кусковъ бѣлой бумаги, вымажь оные всюду коровьимъ масломъ, устели оными маленькую кострюлю, выложи въ нее яичницу и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, обери бумагу и облей хорошею тонкою эссенцїею.

Яица

Яица съ карьпемъ и соусомъ петрушечнымъ.

Взявъ маленькаго карьпя, ощелуши и выпотроши, облупи кожу, а мясо изрубивъ очень дробно, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку; пообжаривъ это, брось счепоть муки, смочи двумя рюмками вина Шампанскаго и малою долею будьіону, спрыскни солью, перцомъ и вари. Когда покипитъ, подбей нѣсколькими яичными желтками. Въ другую кострюлю выпусти пятнатцать яицъ, положи соли, пряностей, ложку сметаны, взбей гораздо: изъ половины сего сдѣлай обыкновенную яичницу и сложи не разломавъ на блюдо; на оную выложи половину крошева карьпеваго; скатай въ трубку и разрѣжь оную на трое. Изъ оставшихъ половинъ сдѣлай то же, скатай, и разрѣзавъ на трое, облей всѣ шесть кусковъ коровьимъ масломъ; обвадяй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба пополамъ съ пармезаномъ; поставь подъ крышку тортной сковороды, или въ печь, чтобъ позарумянилось. Подавай съ соусомъ петрушечнымъ, которой смотри въ слѣдующей Главѣ.

Яица въ сюртукахъ.

Возьми четыре яичныхъ желтка, а бѣлки отложи особливо. Изруби счепоть капорсовъ, два анчоуса, петрушки, цибули; смѣшай съ желтками яичными на блюдѣ, въ которомъ подавать, по дну размажь Чухонскаго масла, выпусти на оное шесть яицъ. Возьми по томъ бѣлки четырехъ яицъ, выпущенные особливо, взбей оные въ снѣгъ; приложи къ нимъ желтки, смѣшанные съ капорсами и анчоусами, взбивай вмѣстѣ; приправь солью, крупнымъ перцомъ и мушкатомъ; выложи на блюдо къ другимъ выпущеннымъ яицамъ, запеки, припустивъ огонь снизу и сверху; но такъ, чтобъ яица не спеклись густо, но только чтобы тряслось.

Digitized by Google

Яица по Куаньеву.

Нарѣжь шпеку очень дробно, столькожъ количествомъ мякиша бѣлаго хлѣба, которой скроши также и вмѣстѣ обжарь. Когда хлѣбъ позарумянится и сало поистопится, выбери оные на салфетку. Возьми блюдо, на которомъ подавать, влей въ него ложку кулису, выпусти восемь яицъ свѣжихъ, приправь солью, крупнымъ перцомъ. Хлѣбъ обжаренной положи вокругъ вѣнчикомъ и на каждой онаго кусочикъ по кусочку обжаренаго шпеку; набросай еще хлѣба и шпеку по сверхъ яицъ, полей не много кулисомъ, позапеки между двухъ огней и тотчасъ подавай, пока яица еще не затвердѣли.

Яица съ соусомъ монимъ.

Выпусти въ кострюлю пятнатцать яицъ, положи ложку сметаны, петрушки, цибули, соли, сбитню разныхъ пряностей, взбей яица и сдѣлай изъ нихъ двѣ яичницы; возьми мяса, жаренаго на вертѣлѣ, холоднаго, дичины или домашняго, изруби оное; приправивъ это крошево, замѣси густо на нѣсколькихъ яичныхъ желткахъ. Возьми по томъ половину яицъ, выпущенныхъ въ кострюлю, сдѣлай изъ нихъ на сковородѣ яичницу, выложи на блюдо, поклади на нее половину крошева, сверни яичницу въ трубку и разрѣжь на трое подобiемъ попьетовъ, облей масломъ коровьимъ и обваляй въ хлѣбѣ. То же сдѣлай съ оставшимися яицами и крошевомъ. Положи сiи шестъ кусковъ въ портную сковороду и обжарь румяно. Положи въ блюдо соусъ монимъ, а на него сiи куски.

Яица по Кумину.

Выпусти десять яицъ въ кострюлю, брось крошечку соли, мѣлкаго сахару, фисташекъ, скрошенныхъ полосками, два бисквита изъ горькаго миндалю растертыхъ, обжаренныхъ и изрубленныхъ цвѣтовъ померанцовыхъ, цукату изрубленнаго, малое дѣло корицы

Digitized by Google

топленой, масла Чухонскаго по разсмотрѣнію; взбей все это голичкомъ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, разогрѣй оное надъ жаромъ, вылей взбитое, накрой тортной сковороды крышкою, съ жаромъ сверху. Когда пропечется въ половину спѣлости, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою; но чтобы яичница эта тряслась.

Яица по деревенски.

Въ блюдо, на которомъ подавать, положи полстакана сметаны и приставь надъ жаромъ. Когда оная закипитъ, выпусти восемь яицъ, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; по мѣрѣ поспѣванія ихъ води сверху раскаленною лопаткою; но наблюдая, чтобъ желтки не спеклись въ густую. Подавай съ огня.

Яица съ кровью.

Выпусти въ кострюлю кровь изъ шести голубятъ и тотчасъ смѣшай съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не свернулась; пропусти сквозь сито, смѣшай съ дюжиною яицъ, которыхъ бѣлки взбиты особливо, приправь солью, перцомъ, положи ложку сметаны, маленькихъ кусочковъ масла коровьяго и взбивай. Положи на сковороду четверть фунта хорошаго масла и сдѣлай изъ вышеписаннаго яичницу. Когда поспѣетъ, скатай въ трубку и подавай на блюдѣ.

Яица съ сливками.

Положи въ кострюлю ложку муки, размѣси оную съ четырью яичными желтками, полстаканомъ сливокъ, прибавь воды померанцовыхъ цвѣтовъ, корки обтертой съ свѣжаго лимону и кусокъ сахару; приставь на малой огонь и безпрестанно мѣшай ложкою. Естьли очень сгустится, прибавь не много молока и все держи на огнѣ. Снявъ наконецъ съ огня, положи мармелада абрикознаго; положи въ кипятокъ восемь яицъ свѣжихъ на четыре минуты, и тотчасъ выложи въ холодную воду, облупляй осторожно, чтобъ не про-

Digitized by Google

прорвать; желтки изъ нихъ выпусти, а на мѣсто оныхъ вложи вышеписаннаго крему. Возьми блюдо, въ которомъ подавать, выложи въ него кремъ и припеки, чтобъ ко дну пристало. Яица начиненныя осыпь сахаромъ и опусти въ кремъ. Позапеки слегка сверху, поставивъ на минуту подъ крышку тортной сковороды. Подавая посыпь сахарнымъ конфектомъ, называемымъ конпарель.

Яица съ печенками.

Возьми птичьихъ печенокъ, вынь изъ нихъ осторожно желчь; перемывъ и изрубивъ печенки, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; обжаривъ остуди. Выпусти дюжину яицъ, приправь солью, сбитнемъ пряностей, ложкою сливокъ и взбивай. Положи на сковороду хорошаго масла изъ взбитыхъ яицъ съ печенками, сдѣлай обыкновенную яичницу.

Яица по Перигордски.

Облупи три трюфеля, скроши маленькими жеребейками, такими же жеребейками скроши ломтикъ ветчины; обжарь съ кусочкомъ масла коровьяго, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, положи пучокъ травъ и крупнаго перцу; сними жиръ съ этаго рагу и вари на маломъ огнѣ. Когда рагу погустится, выпусти семь яицъ и обжаривай въ ветчинномъ салѣ, или въ свѣжемъ свиномъ, но столько, чтобъ не сварились въ густую желтки; прорѣжь снизу яица ножичкомъ, и выпустивъ желтки, начини ихъ рагу трюфельнымъ. Выложи рагу на блюдо, въ него поклади яица эти, и накрывъ другимъ блюдомъ, поставь на горячую золу, чтобъ не простыло. Подавай, обливъ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Яица съ говяжьимъ мозгомъ.

Горсть облупленныхъ ядръ сладкаго миндалю столки мягко, поливая временемъ сливками. По столченіи

ченіи прибавь въ иготь говяжьяго мозгу изъ голяшекъ, съ куриное яицо величиною, цукату изрубленнаго, два абрикоза сухихъ вареныхъ въ сахарѣ, померанцовыхъ цвѣтовъ подсушеныхъ и изрубленыхъ: столки все это съ прибавкою сахару и крошечки соли. Выпусти туда же въ иготь дюжину желтковъ яичныхъ, прибавь полстакана сливокъ. Бѣлки отъ двѣнатцати оныхъ яицъ взбивай особливо и послѣ смѣшай съ прочимъ. Глубокую четвероугольную сковороду вымажь масломъ коровьимъ, выложи въ нее взбитое и запекай въ печи. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Яица съ растопленымъ сыромъ.

Возьми блюдо, на которомъ подавать, разгорячи оное, поставивъ надъ отдушникомъ горна очаговаго; всыпь въ него полфунта сыру тертаго, положи полрюмки вина Шампанскаго, петрушки, цибули, крупнаго перцу, немного мушкату и Чухонскаго масла; размѣшай это. Когда сыръ распустится, положи три яица, которыхъ бѣлки взбиты особливо, и смѣшай съ сыромъ. Подавай, гарнировавъ вокругъ кусочками бѣлаго поджаренаго въ маслѣ хлѣба.

Яица хлѣбомъ.

Нарѣжь изъ ломтей бѣлаго хлѣба маленькихъ кружечковъ штицать и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Выпусти въ кострюлю пятнатцать яицъ, положи въ нихъ хлѣбъ обжареной, крошеныхъ петрушки и цибули, двѣ ложки сливокъ, кусочковъ крошечныхъ масла коровьяго, соли, крупнаго перцу; яица должно гораздо взбить; сдѣлавъ яичницу, сверни въ трубку и подавай на блюдѣ.

Яичница глассированная съ телячьею лоскою.

Возьми холодную почку отъ телятины жареной на вертѣлѣ, изруби оную вмѣстѣ съ ея саломъ и немного поприжарь въ сковородѣ. Изъ дюжины яицъ выпусти

пусти бѣлки особливо, а желтки къ почкѣ, прибавь ложку сливокъ, крошечку соли и сахару; смѣшай это, а бѣлки взбей въ снѣгъ голичкомъ, примѣшавъ и это, сдѣлай яичницу по обыкновенному. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою.

Яица съ трюфелями рубленными.

Облупи четверть фунта трюфелей, изруби, положи въ кострюлю съ пучкомъ петрушки, цибули, чеснокомъ, поллистомъ лавровымъ, тремя гвоздками гвоздики, кускомъ хорошаго масла, обжарь, смочи полстаканомъ вина Шампанскаго и малою долею редукту; вари это рагу на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, вынь травы, выпусти дюжину яицъ и смѣшай. На сковородѣ распусти кусокъ масла коровьяго, выложи рагу и зажарь, чтобъ сдѣлалась яичница. Подавай съ огня.

Яица по Гасконски.

Изъ дюжины яицъ желтки выпусти особливо, а бѣлки взбей въ снѣгъ. Желтки смѣшай съ солью, крупнымъ перцомъ, ложкою сливокъ и зубкомъ очень мѣлко изрубленнаго чесноку. На сковороду влей Прованскаго масла, и когда разгорячится, выложи желтки и бѣлки; когда поспѣетъ, подавай съ огня.

ГЛАВА XVII.

О соусахъ скоромныхъ.

Соусъ изъ вина Шампанскаго.

Положи въ кострюлю ломть ветчины, изрубленныхъ печерицъ, петрушки, цибули, трюфелей сырыхъ, крупнаго перцу, зубокъ чесноку цѣлкомъ, рюмку вина Шампанскаго, двѣ ложки масла Прованскаго, ломтикъ лимону, двѣ ложки редукту; вари четверть часа на маломъ

Digitized by Google

ломъ огнѣ. Вынь ветчину, лимонъ и чеснокъ, сними жиръ.

Соусъ гусарской.

Возьми три ложки бульіону, не много редукту, рюмку вина Шампанскаго, полкорешка селлереи, скрошеннаго въ кусочки, нѣсколько листовъ эстрагону, два зубка чесноку, тьмину, базилику, лавроваго листу, ломть ветчины, петрушки и цибули, половину лимону, изрѣзаннаго кружками, соли и перцу; вари на маломъ огнѣ, пока довольно сгустится; процѣди сквозь сито и подавай вмѣсто соусу прянаго съ чѣмъ угодно.

Соусъ Принцессинъ.

Положи въ кострюлю не много масла коровьяго, ломть ветчины, листъ лавровой, петрушки, цибули, трюфелей, печерицъ, все изрубивъ очень дробно. Смочи хорошимъ бульіономъ, малою долею редукту, полрюмкою вина Шампанскаго, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Вари полчаса на маломъ огнѣ; вынь послѣ ветчину и листъ лавровой; подбей соусъ тремя яичными желтками, разведенными малою долею редукту.

Соусъ Пилбешевъ.

Возьми хорошій кусокъ телятины, ломть ветчины скроши жеребейками, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, три гвоздка гвоздики, не много мушкатнаго орѣшку, полллиста лавроваго, три или четыре печерицы; обжарь все съ масломъ Прованскимъ, смочи не много бульіономъ и редуктомъ; вари полчаса на маломъ огнѣ, сними жирность и процѣди сквозь сито. Подавая, положи въ этотъ соусъ нѣсколько фисташечныхъ ядръ цѣлкомъ, пять или шесть головочекъ рокамболю цѣлкомъ же и перьевъ цибули обваренныхъ и изрубленныхъ.

Соусъ Королевинъ.

Положи въ кострюлю доброй ломоть телятины, два ломтика ветчины, двѣ луковицы, печерицъ, все скро-

Digitized by Google

скрошивъ жеребейками, зубокъ чесноку; обжарь это въ маслѣ Прованскомъ, смочи хорошимъ бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго; вари часъ. Возьми по томъ мякишу бѣлаго хлѣба, вари въ сливкахъ съ молокомъ, пока почти все выкипитъ. Когда соусъ почти сварится, сними съ него жиръ, вынь телятину и ветчину, положи мякишь хлѣбной, растирай деревянною ложкою, поливая остатками сливокъ. Когда подавать, взогрѣй, опустивъ блюдо въ горячую воду.

Соусъ лоутру проснувшись.

Въ кострюлю положи масла Прованскаго, телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками, обжарь; прибавь тогда чесноку, эшалоту, рокамболю, пучокъ травъ, луковицу, натыканную тремя гвоздиками, мушкатнаго цвѣту, инбирю, корицы, ломтикъ лимону, рюмку вина Шампанскаго, бульіону, рюмку уксусу бѣлаго; вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія прибавь ложку кулису и сними жиръ. Когда соусъ гораздо повыкипитъ, процѣди сквозь сито. Этотъ соусъ идетъ къ дичинѣ, или къ чему иному.

Соусъ синопль.

Положивъ въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, жарь, чтобъ дали не много соку, а по томъ смочи рюмкою вина Шампанскаго, бульіономъ и малою долею редукту; вари на маломъ огнѣ. Когда поуварится, возьми всякихъ травъ, въ приправу салата идущихъ, какъ-то: кервелю, пимпернелю, эстрагону, бому, цивету; обвари слегка въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, выжми и столки очень мягко: положи въ соусъ и вмѣстѣ съ онымъ протри сквозь сито; приправь лимоннымъ сокомъ, солью и крупнымъ перцомъ. Подавай горячій.

Соусъ Польской.

Въ кострюлю положи три или четыре луковицы, скрошенныхъ полосками, обжарь съ Прованскимъ масломъ

и

Digitized by Google

и нѣсколькими скибочками или зестами ветчины; смочи добрымъ бульіономъ; малою долею редукта, прибавь петрушки рубленой, поллиста лавроваго, гвоздики, зубокъ чесноку. Послѣ влей рюмку вина Шампанскаго, вари полчаса и процѣди сквозь сито. Сними жиръ, и подавая, приправь ниточкою уксусу.

Соусъ Султанской.

Прижарь въ кострюлѣ ломтей телятины и ветчины, чтобъ вспотѣли, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками редукту, малымъ дѣломъ бульіону; прибавь поллимона, изрѣзаннаго ломтиками, петрушки, цибули, тьмину, лавроваго листу, базилику, чесноку, три гвоздички; вари часъ на маломъ огнѣ. Процѣди соусъ сквозь сито, приложи петрушки обваренной и изрубленной, яичной въ густую свареной желтокъ изрубленной же, соли и крупнаго перцу.

Соусъ Римской.

Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, два зубка чесноку, луковицу ломтиками, корней изрѣзанныхъ скибочками, нѣсколько печерицъ; пообжарь. Когда телятина дастъ изъ себя сокъ, прибавь огня, чтобъ мясо стало приставать къ кострюлѣ; смочи тогда рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками масла Прованскаго, вари на маломъ огнѣ часъ, процѣди сквозь сито, прибавь соли, крупнаго перцу, Чухонскаго масла, петрушки обваренной и изрубленной; прівари и приправь лимоннымъ сокомъ.

Соусъ садовницкій.

Положи въ кострюлю телятины и ветчины, моркови, пустарнаку, два зубка чесноку, пучокъ петрушки и цибули; прижарь на огнѣ; смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, добрымъ бульіономъ, двумя ложками масла Прованскаго; вари часъ, сними жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, увари соусъ. Естьли не будетъ довольно густъ, прибавь съ орѣхъ масла коровьяго, обва-

Digitized by Google

лянаго въ мукѣ, кервелю обвареннаго и слегка прорубленнаго ножемъ; привари и подавай.

О СОУСАХЪ ПОСТНЫХЪ.

Соусъ равиготной съ анчоусами.

Возьми по счепоти кервелю, петрушки, нѣсколько листовъ эстрагону и другихъ пряныхъ салатныхъ травъ, изруби оныя вмѣстѣ и повари не много съ редуктомъ; положи одного изрубленнаго анчоуса, соли, крупнаго перцу и лимоннаго соку.

Соусъ равиготной натурально.

Возьми эстрагону, пимпернелю, кервелю, петрушки, цибули, каждой по мѣрѣ силы ея; обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, выжми, изруби очень мѣлко, разведи малою долею редукта и Прованскимъ масломъ; приправь солью, крупнымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Ремуладъ горячій.

Положи въ кострюлю луковицъ скрошенныхъ жеребейками и обжарь съ двумя ложками масла Прованскаго. Когда лукъ въ половину прожарится, влей не много кулису, рюмку вина бѣлаго, положи три зубка чесноку, пучокъ травъ, капорсовъ, анчоуса, половину лимона, изрѣзаннаго ломтиками, и вари. Когда поспѣетъ, подмѣшай горчицы, пропусти сквозь сито, и взогрѣвъ, не допуская кипѣть, подавай съ чѣмъ угодно.

Соусъ ягнячій.

Возьми шпинату, не много молодой ржаной травы, гренокъ бѣлаго хлѣба, столки все вмѣстѣ въ иготи, протри сквозь сито и разведи малою долею редукта; приправь солью и крупнымъ перцомъ, малою долею уксуса. Этотъ соусъ подавай холодный.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ кислой для рыбы.

Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, соли, крупнаго перцу, полрюмки уксусу, столько же бульіону постнаго, не много мушкатнаго орѣшку; вари соусъ, мѣшая ложкою четверть часа. Послѣ сего вмѣшай четыре желтка яичныхъ, разведенныхъ бульіономъ, привари, не давая вскипѣть; подавай въ особливомъ соусникѣ.

Соусъ петрушечной.

Горстку травы петрушечной перебери и вымой; обваривай четверть часа, выложи въ холодную воду, выжми и изруби очень мѣлко. Положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, малою долею редукту, солью, крупнымъ перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ; привари и подавай въ особливомъ соусникѣ.

Соусъ монимъ.

Возьми не много редукту, положи соли, крупнаго перцу, кусокъ масла Чухонскаго, не много корки, обтертой съ свѣжаго лимону, корнишоновъ обваренныхъ и изруби слегка; привари и подавай съ чѣмъ угодно.

Соусъ Сен-Клудской.

Обвари горсть петрушки, двѣ горсти лактуку; выложи въ холодную воду, выжми и столки. Вари по томъ въ малой долѣ бульіону и редукту, съ зубкомъ чесноку и процѣди сквозь сито. Положи этотъ соусъ въ кострюлю съ кускомъ масла Чухонскаго, четырью желтками яичными, въ крутую сваренными и изрубленными дробно; привари, не давая вскипѣть, подавай лимоннаго соку. Подавай, приправивъ вкусно.

Соусъ зеленой Италіанской.

Положи въ кострюлю три луковицы, скрошенныхъ полосками, печерицъ, полліста лавроваго, три зубка чесноку, малое дѣло базилику; обжарь все это въ Про-

Digitized by Google

ванскомъ маслѣ; смочи рюмкою вина Шампанскаго, булїономъ, малою долею редукту; вари полчаса и сними жиръ. Возьми петрушки вѣшочками, два кусточка перьевъ цибули, не много шпинату, обвари и выложи въ холодную воду, выжми и столки. Положи эту зелень въ соусъ и пропусти сквозь сито; приправь вкусно и прибавь лимоннаго соку.

Соусъ Провинціальной.

Положи въ кострюлю петрушки, цибули, печеричъ, трюфелей, чесноку, все изрубивъ очень дробно; обжарь въ маслѣ Прованскомъ; смочи булїономъ, малою долею редукту, двумя рюмками вина Шампанскаго; увари, чтобъ выкипѣла половина, приправь солью, крупнымъ перцомъ, сними жиръ и подавай.

ГЛАВА XVIII.

Разные роды антремѣ.

Беньеты Бахическіе.

Возьми листовъ виноградныхъ, перемой и вытри; положи въ нихъ ягоднику смороднаго, или мармелада абрикознаго, или инаго варенья, и заверни въ листъ. Сдѣлай тѣсто изъ муки съ стаканомъ вина бѣлаго, ложкою Прованскаго масла, съ солью, и взбей ложкою деревянною. Разгорячи масло, обмакивай листы съ конфектами въ тѣсто, пряжь румяно, послѣ глассируй, посыпавъ сахаромъ, желѣзною раскаленною лопаткою.

Беньеты анчоусные.

Возьми десять анчоусовъ, выбери изъ нихъ кости, вымочи, а на мѣсто кости положи по немногу фаршу, сдѣланнаго изъ куринаго бѣлаго мяса, жаренаго на вертѣлѣ, съ ветчиннымъ на терку тертымъ саломъ; пе-

Digitized by Google

петрушкою, цибулею, печерицы, зубкомъ чесноку и крошечку соли; замѣси на желткахъ яичныхъ. Обмакивай въ вышесказанное тѣсто и пряжь румяно.

Беньеты изъ анимелей.

Облупи двѣ пары анимелей, т. е. бараньихъ ядръ, разрѣжь каждое на четверо, спрысни солью и мукою; тотчасъ жарь въ свиномъ салѣ горячемъ. Прежде того заготовь тѣсто изъ муки съ масломъ Прованскимъ, солью и бѣлымъ виномъ; обмочи въ немъ анимели; вынимая изъ сала, пряжь въ томъ же салѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Беньеты любовнымъ озеромъ.

Положи въ кострюлю полстакана воды, комъ масла Чухонскаго, осьмушку фунта сахару, воды померанцовыхъ цвѣтовъ, обтертой корки съ свѣжаго лимону, приставь кострюлю на огонь. Когда закипитъ, положи муки столько, сколько вода въ себя впитать можетъ; мѣшай и держи на огнѣ, пока тѣсто посохнетъ и станетъ отставать отъ кострюли. Выложи тѣсто въ иготь, чисто вычищенную, съ тремя бисквитами изъ горькаго миндалю и одно яицо; толки и продолжай выпускать по яицу, пока тѣсто сдѣлается мягко и между тѣмъ крутто. Возьми кусковъ бумаги бѣлой, вымажь масломъ коровьимъ и укладди на листъ желѣзной. Клади на листы бумаги тѣсто, выдѣлывая оное фигурою, называемою у кандитеровъ озеро любовное; разгорячи масло коровье, клади въ него по нѣскольку бумажекъ съ тѣстомъ и пряжь; тѣсто прожарившись, само собою отъ бумаги отстанетъ. Изжаривъ, глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою. Беньеты сіи надобно подавать горячіе.

Беньеты Королевины.

Облупивъ полфунта миндалю сладкаго, столки, смочивъ бѣлкомъ яичнымъ, чтобы не смаслилось. По столченіи выложи, а въ иготь положи цукату, жа-

Digitized by Google

реныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ, толченой корицы, два бисквита изъ горькаго миндалю, четыре желтка яицъ, въ густую сваренныхъ; перетолки и выложи къ миндалю; смѣшавъ все, сложи въ иготь, перетолки съ прибавкою трехъ яичныхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, муки крупичатой, сахару мѣлкаго, сколько нужно, чтобы сдѣлалось тѣсто нѣсколько крутое. Раздѣли оное въ маленькіе кусочки, скатай шариками, спрысни мукою и пряжь въ свиномъ салѣ. Послѣ посыпь сахаромъ и подавай сколько возможно горячѣе.

Беньеты по садовнически.

Возьми бузинныхъ цвѣтовъ, свяжи оные маленькими пучками, или взять кончиковъ травы, заячья капуста называемой, или молодыхъ виноградныхъ листовъ, изъ коихъ выдрать большую жилу; которыхъ нибудь таковыхъ пучковъ связавъ, положить на блюдо съ мѣлкимъ сахаромъ, обтертою коркою съ свѣжаго лимону, малою долею воды розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ, толченою корицею, рюмкою водки Французской: дай напитываться три или четыре часа, переворачивая временно. Положи въ кострюлю двѣ горсти муки, по ложкѣ масла Прованскаго вина бѣлаго, два яица, которыхъ бѣлки взбиты толичкомъ; присоли крошечку и замѣси тѣсто; въ немъ, обмакивая пучки, жарь въ маслѣ коровьемъ румяно. Вынувъ, дай осяк-нуть на полотенцѣ, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Беньеты яблочные по Сен-Клудски.

Возьми восемь или десять яблокъ, или ранетовъ чистыхъ, очисти кожу, вырѣжь низъ отъ хвостика подобіемъ крышечки, и яблоко въ срединѣ выколупай маленькою ложкою, остерегаясь, чтобъ гдѣ нибудь не прорвать. Положи яблоки съ ихъ крышечками въ чашу маринировать часа четыре, или пять въ рюмкѣ Французской водки, съ четвертью фунта сахару, цестами

Digitized by Google

ми лимону свѣжаго, кускомъ корицы и розовою или померанцовыхъ цвѣтовъ водою. Когда довольно напитаются, выложи осякнуть, начини въ нихъ мармелада абрикознаго, наложи крышечки, примазывая яичнымъ желткомъ, чтобъ держались. Сдѣлай тѣсто изъ муки на двухъ яицахъ, съ малою долею соли, полрюмки масла Прованскаго и разведи бѣлымъ виномъ. Обмочи въ это тѣсто яблоки, пряжь румяно въ маслѣ коровьемъ; посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Беньеты Римскіе.

Возьми три ложки столовыхъ муки, размѣси на пяти яицахъ цѣлыхъ, стаканъ сливокъ; прибавь три бисквита, изъ горькаго миндалю растертыхъ, воды розовой, обтертой корки съ свѣжаго лимону, кусокъ сахару, толченой корицы: смѣшавъ этотъ кремъ, поставь на огонь, вари полчаса, мѣшая, пока сгустится. По сваренїи остуди, разрѣжь въ кусочки, округли и сплюсни подобіемъ пуговицъ. Возьми два яица, разведи сливками, обмакивай въ это тѣсто беньеты, жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ румяно; посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Беньеты Неэлевы.

Добрую горсть муки замѣси на пяти яицахъ и полстаканъ сливокъ, прибавь крошечку соли, сахару, обтертой корки съ лимону, воды розовой; вымѣшай гораздо. Вымажь кострюлю масломъ коровьимъ, положи въ него приготовленную смѣсь, и накрывъ кострюлю, припусти огонь снизу и сверху. Когда сварится, разрѣжь въ продолговато четвероугольные кусочки, и съ каждой стороны нарѣжь ихъ крестообразно; жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ. Обжаривъ румяно, глассируй сахаромъ и лопаткою.

Гато изъ зеленаго винограду.

Возьми слоенаго тѣста, разрѣжь оное въ небольшїе куски, раскатай поддонки, положи въ нихъ зеле-

Digitized by Google

наго винограду, въ сахарѣ варенаго, накрой тѣмъ же тѣстомъ, слѣпи края, зажарь румяно въ свѣжемъ свиномъ салѣ; выложи осякнуть на салфетку, глассируй сахаромъ и лопаткою. — Таковымъ образомъ можно дѣлать гато со всякимъ вареньемъ.

Кремъ лолосатой.

Полтора стакана сливокъ, полстакана молока, корицы, кишнецу, зесту съ лимону, сахару, вари это полчаса; пропусти сквозь сито, разотри съ нимъ бисквитъ щоколадной и бисквитъ изъ горькаго миндалю, прибавь цвѣту померанцоваго, обсахареннаго праліномъ; свари въ Маріиной банѣ. Подавай холодной.

Кремъ изъ пшена Сарацинскаго дутой.

Возьми двѣ ложки пшена Сарацинскаго муки, разводи оную на сливкахъ, мало по малу подливая; разведи по томъ больше, прибавь кусокъ сахару, кусокъ корицы, корки свѣжаго лимону, воды розовой; вари на маломъ огнѣ часъ, безпрестанно мѣшая ложкою; послѣ процѣди сквозь сито, протирая, чтобъ все мягкое прошло. Возьми шесть яичныхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ снѣгъ, положи въ процѣженной кремъ, смѣшай. Блюдо, въ которомъ подавать, наклей по краямъ бумажнымъ окрайкомъ способомъ яичнаго желтка, выложи кремъ въ него и позапеки въ печи. По томъ глассируй, посыпавъ сахаромъ, раскаленною лопаткою. Сними бумагу, очисти края блюда и подавай горячей.

Кремъ вермичельной дутой.

Четверть фунта вермичелей, обваривъ въ водѣ, разваривай въ молокѣ. Когда разварятся густо, прибавь стаканъ сливокъ, обтертой корки съ свѣжаго лимону, четыре растертыхъ бисквита изъ горькаго миндалю, не много толченой корицы, четверть фунта сахару; вари это, пока сгустится; снявъ съ огня, прибавь четыре яичныхъ желтка и четыре бѣлка взбитыхъ. Выложи въ блюдо, позарумянь въ печи; глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Кремъ

Digitized by Google

Кремъ бисквитной.

Три ложки муки пшена Сарацинскаго разведи на осьми желткахъ яичныхъ, а бѣлки отложи особливо. Подбавляй мало по малу стаканъ сливокъ, положи туда же кусокъ сахару и воды розовой, или померанцовыхъ цвѣтовъ. Вари этотъ кремъ на слабомъ огнѣ часъ, безпрестанно помѣшивая; когда оной начнетъ сгущаться, подбавляй по немножку молока. Когда сваришся и погустѣетъ, сними съ огня, положи въ него четыре стертыхъ бисквита изъ горькаго миндалю, мѣлко изрубленной лимонной въ сахарѣ вареной корки; бѣлки оставленные взбей въ пѣну и вмѣшай туда же. Возьми тогда большой бисквитъ, разрѣжь въ полоски; выложи кремъ на блюдо послойно, перекладывая съ полосками бисквиту; послѣдній слой долженъ составлять кремъ. Позапеки въ печи, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Кремъ жирной.

Возьми двѣ бутылки свѣжей сметаны, четверть фунта сахару; вари на огнѣ, мѣшая безпрестанно, пока укипитъ половина. Снявъ съ огня, дай остынуть въ протепель; положи въ него кусокъ заквашеннаго телячьяго желудка, размочивъ оной; процѣди кремъ сквозь салфетку, поставь погустѣть, накрывъ въ блюдѣ блюдомъ. Подавай холодной.

Кремъ дѣтскій.

Бутылку сливокъ вари съ корицею, зестами свѣжаго лимону, кишнецомъ и четвертью фунта сахару. Когда уварится болѣе половины, подливай по немногу воды розовой, процѣди сквозь смоченную салфетку. Взбей въ снѣгъ четыре бѣлка яичныхъ, вмѣшай въ кремъ, свари въ Маріиной банѣ. Подавай холодной.

Кремъ кервельной.

Возьми горсть кервелю чисто перебраннаго, вари въ кострюлѣ съ водою четверть часа, и протери

Digitized by Google

кервель сквозь сито, вари одинъ, пока сгуститъ, прибавь тогда большой стаканъ сливокъ, полстакана молока, четверть фунта сахару, корку обтертую съ свѣжаго лимону, розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ воды, не много кишнецу; вари это полчаса, послѣ процѣди сквозь сито въ кострюлю, подбей шестью яичными желтками и ложкою кофейною муки; разведи сливками и еще процѣди сквозь сито; свари въ Маріиной банѣ. Послѣ глассируй сахаромъ съ раскаленною лопаткою.

Кремъ горою.

Положи въ кострюлю двѣ столовыхъ ложки муки, размѣшай съ восьмью яичными желтками (бѣлки отдѣливъ особливо), стаканомъ сливокъ, съ изрубленнымъ кускомъ цукату, тремя бисквитами изъ горькаго миндалю раздавленными, четвертью фунта сахару; вымѣшай гораздо и вари полчаса, безпрестанно мѣшая. Естьли очень сгустится, разведи сливками. По сваренїи выложи на блюдо, на которомъ подавать. Яичные бѣлки взбей голичкомъ въ густую пѣну, прибавь въ нихъ мѣлкаго сахару и выложи на кремъ подобїемъ горы; позапеки не много въ печномъ вольномъ духу, глассируй и подавай.

Кремъ съ эстрагономъ.

Возьми двѣ счепоти эстрагону; перемывъ, положи въ кострюлю, вари съ полстаканомъ воды четверть часа, процѣди сквозь сито. Влей въ кострюлю воды, бутылку сметаны, положи четверть фунта сахару и вари, пока выкипитъ поболѣе половины; составь и остуди, пока сдѣлается въ протепель; положи заквасы изъ телячьяго желудка, и съ этимъ пропусти кремъ сквозь салфетку на блюдо, накрой другимъ блюдомъ и поставь на горячую золу. Когда кремъ сядетъ, отнеси на ледъ, чтобъ застылъ, и подавай.

Digitized by Google

Кремъ съ петрушкою.

Возьми три счепоти петрушки, перемой и вари въ кострюлѣ съ полстаканомъ воды, и эту воду, процѣдивъ сквозь сито, вари, пока все выкипитъ, а останется только одна ложка. Положи въ ту же кострюлю двѣ маленькихъ ложечки муки, размѣсенной съ шестью яичными желтками, прибавь большой стаканъ или бутылку сливокъ, четверть фунта сахару, не много корки, обертой съ свѣжаго лимону, два растертыхъ бисквита изъ миндалю сладкаго, не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ или розовой; вымѣшай. Возьми блюдо, на которомъ подавать, приставь на огонь, выложи въ него кремъ, вари на маломъ огнѣ, пока прикипитъ ко дну. Посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Кремъ селлерейной.

Два корешка селлерея перемой въ нѣсколькихъ водахъ, поломи въ кострюлю съ полстаканомъ воды, вари четверть часа, процѣди сквозь сито; вылей процѣженную воду въ кострюлю, съ бутылкою сливокъ, прибавь четверть фунта сахару, корки съ свѣжаго лимону, кишнецу, не много корицы, воды розовой или померанцовой; вари, пока выкипитъ половина. Снявъ съ огня, простуди въ протепель, положи кусочикъ заквасы или лафту (см. это слово), пропусти сквозь салфетку на блюдо, въ которомъ подавать. Это блюдо поставь на горячую золу, накрой другимъ блюдомъ и насыпь горячей золы. Когда кремъ сядетъ, снеси въ погребъ и застудивъ подавай.

Тимбалы по Провинціальному.

Перемой нѣсколько анчоусовъ, выбери изъ нихъ кости; каждаго анчоуса разрѣжь на четверо, и десять такихъ кусковъ положи въ тимбалъ на дно и по бокамъ, наполни послѣ хорошимъ фаршемъ и запекай въ печи. Подавай съ соусомъ тонкимъ.

Грен-

Digitized by Google

Гренки по Швейцарски.

Мякишу бѣлаго хлѣба, разрѣзавъ въ ломти, обжарь въ маслѣ Прованскомъ, положи на блюдо, въ которомъ подавашь; покрой разнаго роду поваренными изрубленными и съ масломъ Прованскимъ стертыми травами, какъ то: петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалотомъ, тьминомъ, базиликомъ и лавровымъ листомъ, стертымъ въ порошокъ. Анчоусовъ вымой, разрѣжь маленькими полосками и положи на хлѣбъ; спрысни по томъ крупнымъ перцомъ, полей масломъ Прованскимъ и сокомъ померанцовымъ.

Гренки по Дюшесину.

Возьми почку телятины, жареной на вертелѣ, изруби оную съ ея саломъ; положи въ иготь съ соленымъ изрубленнымъ лимономъ, малою долею воды цвѣтовъ померанцовыхъ и соли; столки, прибавь три яица. Возьми ломтиковъ бѣлаго хлѣба подсушеннаго гренками, намажь на нихъ сего фаршу, усыпь крошками бѣлаго хлѣба, обжарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ. Естьли угодно, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою.

Артишочные донушки по Виллероесу.

Очисти по обыкновенію шесть артишоковъ, отвари не много въ кипяшкѣ, а по томъ доваривай въ водѣ, подбитой мукою. Скроши луковицъ жеребейками, обжарь въ хорошемъ коровьемъ маслѣ, съ ломтемъ ветчины, смочи кулисомъ и малою долею редукту. Когда сварится и будетъ приправлено въ хорошій вкусъ, сними жиръ и держи рагу на горячей золѣ. Вынь артишоки, обрѣжь съ нихъ негодное, внутрь ихъ наложи рагу луковаго, насыпь пармезаномъ тертымъ, позарумянь въ печи и подавай сухіе.

Артишоки по Гасконски.

Возьми три большихъ артишока, очисти по обыкновенному, отваривай въ водѣ съ солью, прибавь къ то-

му

Digitized by Google

му перцу, луковицъ ломтиками; два зубка чесноку, петрушки и цибули, лавроваго листу; вари до тѣхъ поръ, пока можно будетъ выбрать негодныя ихъ части, и выложи осякнуть. Положи въ кострюлю полрюмки масла Прованскаго, съ рубленными петрушкою, цибулею, печеницами, солью, крупнымъ перцомъ; пообжарь не много: постели въ портную сковороду ломтей шпеку, на нихъ положи артишоки и масло съ обжаренными въ немъ вещами, накрой ломтями шпеку и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, выбери шпекъ и подавай.

Артишоки по Султански.

Очистивъ три большихъ артишока, обваривай, пока можно будетъ обобрать съ нихъ негодное. Сдѣлавъ это, положи въ кострюлю ломтей шпеку, телятины и ветчины, на нихъ положи артишоки, съ луковицами, изрѣзанными ломтиками, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, гвоздикою; смочи рюмкою вина Шампанскаго, приправь солью и перцомъ; упаривай артишоки въ этомъ брезѣ. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо и подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Артишоки съ соусомъ минимъ.

Отвари артишоки и очисть по обыкновенному. Тогда положи ихъ въ кострюлю съ полрюмкою масла Прованскаго, солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печеницами, трюфелями, зубкомъ чесноку, рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, подави на нихъ лимоннаго соку, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, съ ихъ соусомъ и приправами.

Риссоли съ мармеладомъ абрикознымъ.

Возьми три четверти фунта муки крупичатой, положи въ нее четверть фунта масла коровьяго, ложечку конфектную воды розовой, или померанцовыхъ цвѣ-

Digitized by Google

цвѣтовъ, не много корки, обтертой съ свѣжаго лимону, счепоть соли и не много воды; замѣси тѣсто. Когда понастоится, раскатай скалкою, смочи кисточкою, наклади на немъ маленькими кучками мармелада абрикознаго; кончи тѣмъ же образомъ, какъ дѣлаютъ риссоли съ мясомъ; обжарь въ маслѣ румяно, дай осякнуть, глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Риссоли съ печерицами и опенками.

Скрошивъ жеребейками печерицъ и опенокъ, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; брось счепоть муки и смочи малымъ дѣломъ редукту, двумя ложками кулису, не много бульіономъ; присоли и вари это рагу. Когда поспѣетъ и соусъ посгуститься, подбавь лимоннаго соку и остуди. Возьми сдобнаго тѣста, раскатай тонко, смочи всюду взбитымъ яицомъ; наклади кучками рагу печеричнаго, накрой тѣмъ же тѣстомъ, слѣпи швы и обрѣжь каждой. Жарь въ маслѣ румяно и подавай.

Яблоки по Англински.

Возьми яблокъ, сколько надобно къ сдѣланію мармелада, которой и свари съ кускомъ сахару, розовою водою и ломтикомъ свѣжаго лимону. Когда мармеладъ сварится густо, вынь кожу лимонную, положи въ мармеладъ четыре бисквита миндальныхъ, раздавленныхъ и растертыхъ, толченой корицы, четыре желтка яичныхъ и бѣлки взбитые. Выложи мармеладъ въ блюдо и позапеки въ печи. Послѣ глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою; посыпь нонпарелью и подавай холодное.

Яблоки по Испански.

Возьми хорошихъ яблокъ или ранетовъ, очисти и средину выдолби, начини скрошенымъ мелко цукатомъ. Сдѣлай кремъ изъ ложки муки, пяти яичныхъ желтковъ, полстакана сливокъ, малой доли сахару и стакана молока. Сваривъ кремъ довольно густо, положи

Digitized by Google

ложи въ него мармелада абрикознаго и смѣшай; возьми блюдо, на которомъ подавать, наложи на него не много сего крему, на это поклади яблоки, между оныхъ поклади остальной кремъ, посыпь сахаромъ, запеки и подавай.

Яблоки съ кремомъ изъ пшена.

Очисти шесть яблокъ или ранетовъ, выдолби изъ нихъ средину и свари какъ компоты. Возьми двѣ ложки муки изъ пшена Сарацинскаго, замѣси на шести яичныхъ желткахъ и сливкахъ, прибавь доброй кусокъ сахару, небольшую палочку корицы, корку съ свѣжаго лимону; вари, безпрестанно мѣшая. Когда посгуститься и поспѣетъ, прибавь въ него четыре бисквита изъ горькаго миндалю растертыхъ, обжареныхъ съ сахаромъ цвѣтовъ померанцовыхъ, изрубивъ. Положи на блюдо не много сего крему, на него яблоки съ ихъ сыропомъ, а въ нихъ набей и между оныхъ остатки крему, посыпь сахаромъ и запеки въ печи.

Крепинеты съ печенками.

Пять печенокъ птичьихъ, очистивъ отъ желчи, пообвари не много въ кипяткѣ. Еще четыре или пять печенокъ изруби, смѣшай съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ и ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, солью и перцомъ; положи сего фаршу на кусочки разрѣзаннаго сальника или здору, на каждой по куску печенки цѣлой, накрой тѣмъ же фаршемъ, заверни сальники, смажь взбитымъ яицомъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба. Въ сковороду тортную или кострюлю постели ломтей ветчиннаго сала, положи на нихъ крепинеты, пеки въ печи. Когда запекутся румяно, оботри съ нихъ сало и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Пѣтушьи гребни въ гратинѣ.

Возьми двѣнатцать или пятнатцать хорошихъ пѣтушьихъ гребней, отвари ихъ въ половину спѣлости

въ

Digitized by Google

въ водѣ, подбитой мукою; распори съ толстаго конца для начиненія. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, съ кускомъ шпеку, приправь солью, перцомъ, поваренными мѣлко изрубленными травами, и замѣси на желткахъ яичныхъ. Начинивъ этимъ гребни, положи въ кострюлю ломтей телятины, на нихъ уклади гребни, покрой ломтями шпеку, половиною лимону, изрѣзаннаго въ куски, смочи слегка бульёномъ, прибавь пучокъ травъ, спрысни солью и перцомъ; доверши варенїе. Когда поспѣютъ, возьми блюдо, на которомъ подавать, влей на него добраго кулису, поставь надъ жаромъ, пока укипитъ очень густо; воткни тогда стойкомъ въ него гребни и держи на огнѣ, чтобъ прикипѣли къ блюду гратиномъ. Подавай, вливъ хорошаго соусу тонкаго.

Трюфели по Перигордски.

Облупивъ трюфелей, изрѣжь ихъ въ ломтики; положи на блюдо, въ которомъ подавать, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, посыпь малою долею мѣлко изрубленной цибули, положи кусокъ масла Чухонскаго, поставь на канфорку, вари, помѣшивая временно. Когда поспѣютъ, подавай, выдавивъ на нихъ соку изъ померанца.

Трюфели по Лїонски.

Облупи и изрѣжь ломтиками трюфелей, скроши печерицъ, обжарь въ Чухонскомъ маслѣ, съ пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, тьминомъ, полулистомъ лавровымъ, базиликомъ; смочи рюмкою вина Шампанскаго, малымъ дѣломъ кулису, спрысни солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ. Подавай, гарнировавъ обжареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Раки съ бешамелемъ.

Возьми раковъ, сколько надобно для небольшаго блюда; обваривай четверть часа въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, сними спинной черепокъ, облущи шей-

Digitized by Google

шейки, обрѣжь ножки, а клешни оставь. Возьми по томъ стаканъ сметаны, вскипяти въ кострюлѣ. Когда оная закипитъ, положи раковъ и вари, пока сметана укипитъ въ соусъ, мѣшая ложкою деревянною, для того чтобы сметана не свернулась; тогда присоли и подавай.

Раки по Гасконски.

Взявъ дюжину крупныхъ раковъ живыхъ еще, разрѣжь вдоль пополамъ; положи въ кострюлю, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, двумя зубками чесноку, одною большою луковицею, натыканною тремя гвоздичками, положи листъ лавровой, влей двѣ рюмки вина Шампанскаго, полрюмки масла Прованскаго, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, прибавь два ломтя лимону и вари. Когда поспѣютъ, вынь луковицу, лавровой листъ и лимонъ; отвѣдай, вкусно ли: естьли соусъ будетъ тонокъ, увари, прибавивъ огня.

Раки въ гратинѣ.

Положи въ кострюлю бутылку воды, два ломтика лимону, луку изрѣзаннаго ломтиками, петрушки цѣлкомъ; вари исподоволь четверть часа. Тогда положи въ эту воду полсотни раковъ и вари, пока покраснѣютъ: вынувъ, обрѣжь имъ ножки и сними съ шеекъ лузгу. Возьми двѣ гусиныхъ печенки, или мяса курицы жареной на вертѣлѣ, изруби и смѣшай съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, стертыми въ порошокъ тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ. Этотъ фаршъ намажь на блюдо, раковъ уклади кружкомъ хвостами въ средину; таковые круги изъ раковъ укладывай, пока оныхъ станетъ; облей раковъ слегка масломъ Прованскимъ, и спрыснувъ крупнымъ перцомъ, поставь въ печь. Когда гратинъ прикипитъ, наклони блюдо, чтобъ жиръ стекъ; подави лимоннаго соку и подавай.

Digitized by Google

Раки по Куаньеву.

Возьми дюжину крупныхъ раковъ, отвари въ водѣ съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ, луковицами скрошенными ломтиками, листомъ лавровымъ; сваривъ раковъ, обрѣжь у нихъ ноги, клешни надрѣжь, шейки вылущи, не отнимая отъ тѣла; положи раковъ въ кострюлю съ солью, крупнымъ перцомъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, ползубкомъ чесноку, кускомъ Чухонскаго масла, сокомъ изъ двухъ лимоновъ; приставь на слабой огонь, чтобъ прѣвъ напитались вкусомъ. Послѣ обмочивъ каждаго въ этомъ соусѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, облей остатками соуса, склавъ на блюдо, и поставь въ печь. Когда обжарятся румяно, подавай сухихъ на другомъ блюдѣ, подавивъ на нихъ соку изъ лимону.

Раки по Перигордски.

Отвари раковъ въ водѣ съ солью, шейки вылущи и отложи особливо, также клешни; лузги же съ остатками столки и съ хорошимъ тонкимъ кулисомъ изъ телятины и ветчины, столченныя лузги смѣшавъ, протри сквозь сито, чтобъ получить раковой кулисъ. Вылущенныя шейки и клешни обжарь въ Чухонскомъ маслѣ, съ пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, трюфелями, скрошенными ломтиками, смочи бульёномъ, малою долею редукту; приваривъ, сними жиръ. Когда сгустѣетъ, влей кулисъ раковой, взвари, не допуская кипѣть, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

Горохъ по Фламандски.

Возьми полтора фунта дробнаго гороху, вари оной въ кипяткѣ, пока размякнетъ; сливъ воду, переложи горохъ въ кострюлю съ кускомъ масла Чухонскаго, крошечкою соли и мѣлкимъ сахаромъ; дай вскипѣть раза три и подавай съ огня.

Digitized by Google

Горохъ по Рамбулъетову.

Вылущеннаго зеленаго гороху, перемывъ въ горячей водѣ, откинь осякнуть въ сито; приставь на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ; когда пообжарится, смочи бульёномъ, ложкою редукту, и вари на маломъ огнѣ. Когда половина соку выкипитъ, положи ложку кулису; доверши варенїе, прибавь сахару и соли. Подавая на столъ, положи дюжину кусковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ.

Бобы синїе по Македонски.

Возьми синихъ бобовъ облупленныхъ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго; три артишока обрѣжь такъ, чтобъ остались только донушки, обваривай въ водѣ, выложи въ холодную воду, очисти и каждое донушко разрѣжь на шестеро, положи къ бобамъ и обжаривай. Смочи рюмкою вина Шампанскаго, по немногу жюсомъ и редуктомъ и двумя ложками кулису. Положи счепотку чесноку и немного соли; приваривай на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, приправь вкусно, соусъ увари, и подавая, подави лимоннаго соку.

Турецкїе бобы зеленые съ виномъ Шампанскимъ.

Зеленыхъ лопатокъ Турецкихъ бобовъ изрѣжь полосками, отваривай въ водѣ съ солью и кускомъ масла. Когда поспѣютъ, выложи въ другую кострюлю и обжаривай съ кускомъ масла коровьяго, изрубленными петрушкою и цибулею; смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и кулису; варенїе производи на маломъ огнѣ и приправь вкусно. Поувари соусъ, и подавая, подави лимоннаго соку.

Турецкїе бобы бѣлые съ сметаною.

Возьми полфунта лущеныхъ спѣлыхъ Турецкихъ бобовъ зернами, разваривай въ водѣ съ кускомъ масла коровьяго, солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тремя гвоздками гвоздики, листомъ

Digitized by Google

лавровымъ. Когда сварятся, откинь на рѣшето осякнуть. Возьми стаканъ сметаны, положи въ кострюлю и вари, мѣшая ложкою, пока уварится половина; положи въ нее бобы, взвари, приправь въ хорошій вкусъ и подавай.

Капуста цвѣтная по Шуазїеву.

Перебравъ цвѣтную капусту, пообвари въ кипяткѣ, довари въ водѣ, подбитой мукою. Положи въ маленькой горшокъ ложку муки, разведи водою, вскипяти, помѣшивая временно. Когда закипитъ, положи въ нее кусокъ масла коровьяго и соли: въ этомъ-то доваривай капусту четверть часа. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, одно телячье обвареное сладкое мясо, трюфелей, печерицъ, скрошивъ все жеребейками, ломтикъ ветчины, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, гвоздики гвоздокъ; обжарь это, а потомъ смочи хорошимъ бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго, малымъ дѣломъ редукту; вари на маломъ огнѣ, не снимая жиру, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Когда рагу поспѣетъ, вынь ветчину и травы, выложи капусту на рѣшето осякнуть; поклади на блюдо горкою и вылей на нее рагу.

О лангустахъ, какъ ихъ готовить.

Лангусты значатъ морскихъ раковъ, которыхъ инако омарами называютъ. Взявъ одного лангуста, вари въ водѣ съ солью полчаса, чтобы кипѣло бѣлымъ ключемъ. По свареніи дай остынуть и натри саломъ, чтобъ лузга сдѣлалась цвѣтнѣе: обрѣжь у него ноги, поразломи до половины скорлупу на клешняхъ и подавай на салфеткѣ, гарнированной зеленою петрушкою. — Можно же подавать его и слѣдующимъ образомъ: отваривъ по вышеписанному, мясо изъ него выбери и разрѣжь полосками. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, зубокъ чесноку; все изрубивъ мѣлко, пообжарь, и тогда положи полоски раковыя, смочи рюмкою вина Шам-

Digitized by Google

Шампанскаго, приправь солью, перцомъ, рокамболемъ, ложкою кулису и вари на маломъ огнѣ. Подавая, влей полложки Прованскаго масла, подави соку изъ лимону и привари.

Крабы.

Вари крабовъ полчаса въ водѣ съ солью. Когда поспѣютъ и остынутъ, обрѣжь у нихъ ноги, а клешни поочисти, не отдѣляя прочь; сними спинной черепокъ и опять наложи. Подавай на салфеткѣ, гарнированной зеленою петрушкою.

Крабы по Сенменульдски.

Отвари краба въ водѣ съ солью. Когда остынетъ, обрѣжь у него ноги, скорлупу сними такъ, чтобы не сломать. Мясо изъ клешней изруби мѣлко. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку, обжарь на огнѣ; положи послѣ изрубленное мясо краба, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису; вари на маломъ огнѣ, приправь солью и крупнымъ перцомъ. По свареніи подави соку изъ лимону, начини краба этимъ рагу и накрой его скорлупою. Растопи не много Чухонскаго масла, облей онымъ краба, усыпь хлѣбнымъ мякишемъ, позарумянь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды, и подавай сухаго.

Мушели.

Перемой мушели въ нѣсколькихъ водахъ, вытирай сильно, чтобъ песку не осталось. Положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, приставь на огонь. Когда оныя растворятъ свои черепки, сломи съ каждой половину черепка. Положи тогда въ кострюлю кусокъ масла коровьяго съ рубленою петрушкою и мушелями, которымъ должно прежде осякнуть на рѣшетѣ; дай нѣсколько обжариться, брось щепоть муки, смочи сокомъ изъ первой кострюли, смѣшавъ пополамъ съ

Digitized by Google

бульїономъ. Когда поспѣютъ и соусъ посгустится, подбей тремя яичными, желтками, растертыми съ сметаною, приправь тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, крупнымъ перцомъ, и привари, не давая вскипѣть; подави лимоннаго соку и подавай.

Мушели по Провинціальному.

Перемывъ мушели въ пяти или шести водахъ, и вытеревъ чисто, когда осякнутъ, приставь на огонь въ кострюлѣ, чтобъ раскрылись. Сними половину черепка съ каждой мущели. Положи въ кострюлю полрюмки масла Прованскаго, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, ползубка чесноку; пообжарь, смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою бульїону, смѣшаннаго пополамъ съ сокомъ изъ первой кострюли, и вари. Когда соусъ почти выкипитъ, положи мушелей съ ложкою кулису, дай нѣсколько разъ вскипѣть, подави лимоннаго соку, приправь крупнымъ перцомъ и мушкатнымъ тертымъ орѣшкомъ; подавай, поуваривъ соусъ.

Устрицы на слѣхъ.

Положи въ кострюлю ложку кулису, рюмку вина Шампанскаго, полной пучокъ травъ; вари, и между тѣмъ, какъ соусъ кипитъ, вылущи устрицы на сито, чтобъ поотекли, подставивъ блюдо для бранія стекающей воды; положи этой воды въ соусъ и дай оному почти выкипѣть: очисти устрицъ, положи въ соусъ, привари, не давая кипѣть. Подавай, гарнировавъ обжаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Устричное рагу.

Пообвари устрицъ въ водѣ, выложи осякнуть на сито, и вылущивъ очисти. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, печерицъ, трюфелей, пучокъ травъ; пообжаривъ, смочи бульїономъ, малою долей кулису, рюмкою вина Шампанскаго. Когда рагу сварится, положи въ него устрицъ, привари, не давая вскипѣть; подавая, приправь лимоннымъ сокомъ. *Устри-*

Digitized by Google

Устрицы съ пармезаномъ.

Вылущи устрицы на сито, чтобъ отекли. Возьми блюдо, на которомъ подавать, намажь оное Чухонскимъ масломъ, уклади устрицы, спрысни не много крупнымъ перцомъ, посыпь изрубленною петрушкою, смочи полрюмкою вина Шампанскаго, засыпь пармезаномъ тертымъ, и дай припечься и зарумяниться въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Оботри края блюда и подавай.

Устрицы синеныя.

Обваривъ устрицы, выложи осякнуть на рѣшето и вылущивай одну по другой. Сдѣлай фаршъ изъ угря, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ съ густыми сливками, малою долею соли и перцу, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, кусочкомъ масла Чухонскаго и замѣси на яичныхъ желткахъ. Положи по немногу сего фаршу въ каждой черепокъ, на него вылущенную устрицу и накрой фаршемъ. Передѣлавъ таковымъ образомъ всѣ устрицы, полей не много растопленнымъ Чухонскимъ масломъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи румяно. Подавай сухія.

Устрицы на образецъ доброй хозяйки.

Пообваривъ устрицъ въ собственномъ ихъ соку, выложи осякнуть на рѣшето, и вылущивъ, изруби очень дробно, положи къ мякишу бѣлаго хлѣба, распаренному со сливками, прибавь изрубленныхъ петрушки, цибули и анчоуса, немного соли и перцу, кусокъ масла Чухонскаго; столки все, съ прибавкою нѣсколькихъ желтковъ яичныхъ: разложи этотъ фаршъ въ черепки устричные, панируй хлѣбнымъ мякишемъ, и запекши румяно въ печи, подавай сухія.

Печерицы съ соусомъ минимъ.

Возьми двѣ большихъ печерицы, обрѣжь прочь корешки, перемой въ нѣсколькихъ водахъ; положи въ кострюлю съ лимоннымъ сокомъ, крупнымъ перцомъ, рюм-

Digitized by Google

кою вина Шампанскаго, полрюмкою масла Прованскаго, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики; держи на огнѣ четверть часа; послѣ составивъ, вынь травы. Обрѣжь ломтики бѣлаго хлѣба, величиною по печерицамъ, обжарь въ маслѣ Прованскомъ; по томъ положи къ печерицамъ, когда осякнутъ. Выложи печерицы на хлѣбѣ въ блюдо, на которомъ подавать. Возьми семь или восемь вымоченныхъ анчоусовъ, расплостай на двое, каждую половину разрѣжь на трое, уклади на анчоусы фигурно; выложи остальное рагу и подавай холодное въ числѣ антреме.

Печерицы съ шпекомъ.

Возьми крупныхъ печерицъ самыхъ бѣлыхъ, очисти корешки и вымой. Положи въ кострюлю четверть фунта шпеку, нарѣзаннаго ломтиками четвероугольными, прижарь на огнѣ, чтобъ дали соку; положи тогда печерицы съ изрубленными петрушкою, цибулею и счеткою чесноку; смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою редукту, приправь крупнымъ перцомъ; вари на маломъ огнѣ и сними жиръ. Обжарь въ маслѣ коровьемъ маленькихъ кружечковъ бѣлаго хлѣба и выложи осякнуть на салфетку. Когда рагу поспѣетъ, положи въ него кружечки хлѣба, подави лимоннаго соку и подавай съ огня въ кострюлѣ.

Печерицы по Фламандски.

Скрощи полосками ломть ветчины, такими же маленькими полосками по корню моркови и пустарнаку; положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, печерицами, разрѣзанными пополамъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, тремя гвоздками гвоздики, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту, ложкою кулису; вари все это и счерпай жиръ. Когда поспѣетъ, положи корокъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ; подави лимоннаго соку, вынь пучокъ

ноkъ травъ, приправь не много солью и крупнымъ перцомъ. Подавай съ огня.

Оленки по Провинціальному.

Возьми оленокъ сколько надобно, перебери и перемой; положи въ кострюлю съ полрюмкою Прованскаго масла, рюмкою вина Шампанскаго, пучкомъ петрушки и цибули, двумя ложками редукту, ложкою кулису, ломтемъ ветчины, солью, крупнымъ перцомъ, и вари. Когда поспѣетъ, вынь ломть ветчины и пучокъ, и положи маленькихъ кружечковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ Прованскомъ маслѣ, давъ онымъ прежде осякнуть на салфеткѣ; подави лимоннаго соку и подавай съ огня въ кострюлѣ.

ГЛАВА XIX.

О рыбахъ рѣчныхъ въ скоромномъ приготовленіи.

Карпъ по Петербургову.

Взявъ большаго карпя, ощелуши и выпотроши. Возьми накрошеннаго шпеку изъ ветчины и сала, обваляй въ мѣлко изрубленныхъ всякихъ поваренныхъ травахъ и приправахъ, и нашпекуй карпя съ обѣихъ сторонъ насквозь; вари въ хорошемъ брезѣ съ ломтями телятины и ветчины; влей бутылку вина Шампанскаго, положи соли, перцу, луковицъ ломтями, большой пукокъ петрушки, цибули, чесноку, эшалоту, тьмину, лавроваго листу, базилику, гвоздики; накрой ломтями ветчиннаго сала и вари, накрывъ, на маломъ огнѣ. Возьми обвареннаго телячьяго сладкаго мяса, хорошихъ трюфелей цѣлкомъ, печерицъ обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ, ломть ветчины и пучокъ травъ; пообжаривъ это въ кострюлѣ, брось щепоть муки, смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, бульономъ, малою долею редукту; вари на маломъ огнѣ. Когда это рагу

Digitized by Google

въ половину поспѣетъ, положи въ него яичникъ, вынимаемой изъ куръ, пообвареной въ водѣ; довари рагу. Карпя выложи изъ бреза на блюдо, а вокругъ онаго выложи рагу.

Щука, глассированная по Исланскы.

Ощелуши и выпотроши крупную щуку; сними кожу съ одной стороны, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; разними потомъ въ звена. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, накрошенной жеребейками, обжаривай четверть часа; смочи тогда двумя рюмками вина Шампанскаго, ложкою редукту, добрымъ бульіономъ, положи полной пучокъ травъ, зубокъ чесноку, гвоздики; вари этотъ глассъ часъ цѣлой, процѣди сквозь сито. Возьми звена щуки, обваренныя не много въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, а по томъ доваривай въ глассѣ, процѣженномъ сквозь сито. Когда поспѣетъ, вынь звена, а глассъ увари очень крѣпно и заглассируй онымъ звена. Влей на блюдо соусу Испанскаго, а на него поклади звена щуки.

Щука по Султанскы.

Крупную щуку ощелуши и выпотроши, нашпекуй пополамъ ветчиною съ дробнымъ шпекомъ. Возьми холодной курицы, жареной на вертѣлѣ, изруби съ говяжьимъ саломъ и ветчиннымъ обвареннымъ, петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку, мякишемъ бѣлаго хлѣба; пообжарь это съ рюмкою вина бѣлаго, столки въ ихотши, приправь солью и перцомъ, замѣси на четырехъ яичныхъ желткахъ; начини щуку этимъ фаршемъ, зашей, чтобъ ничего выпасть не могло. Всади щуку на малой вертѣлокъ и жарь, обвернувъ саломъ и бумагою. Между тѣмъ, какъ оная жарится, приставь въ кострюлѣ на огонь стаканъ вина бѣлаго, съ кускомъ масла коровьяго. Когда вскипитъ, поливай этимъ жарющуюся щуку. По изжареніи положи щуку на блюдо и подавай съ соусомъ Султанскимъ, описаннымъ въ 17 Главѣ.

Щука

Digitized by Google

Щука по Римски.

Возьми большую щуку; ощелушивъ и выпотрошивъ оную, нашпекуй шпекомъ, анчоусами и ветчиною. Возьми курицы жареной на вертѣлѣ и остывшей, обери мясо и изруби съ коровьимъ вымемъ и ветчиннымъ саломъ обваренными, съ петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ съ сметаною; приправь не много солью и перцомъ, замѣси на желткахъ яичныхъ, и начинивъ этимъ фаршемъ щуку, зашей, чтобы ничего не выпало. Положи въ рыбную кострюлю съ ломтями телятины и ветчиннаго сала, накрой щуку такими же ломтями, прибавь луку, нарѣзаннаго ломтиками, тьмину, лавроваго листу, базилику; влей полбутылки вина Шампанскаго и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, вынь щуку, облей коровьимъ масломъ, панируй бѣлымъ хлѣбомъ, посади опять въ печь и обжарь румяно. Сокъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, сними жиръ и приставь на огонь съ двумя ложками кулису; увари, приправь лимоннымъ сокомъ и облей онымъ щуку на блюдѣ.

Щука полосатая.

У крупной щуки, по ощелушеніи и выпотрошеніи оной, отними голову, разрѣжь въ звена прочее, нашпекуй ветчиною, шпекомъ, анчоусами и трюфелями; положи звена въ кострюлю съ полбутылкою вина Шампанскаго, двумя ложками редукту, крупнымъ перцомъ (соли не надобно), петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку, нѣсколькими луковками эшалоту; все оное мѣлко изрубивъ, вари. Когда поспѣетъ и соусъ сгустится, выложи щуку на блюдо, въ которомъ подавать; въ соусъ прибавь масла коровьяго, капорсовъ и анчоуса изрубленныхъ, корнишоновъ, скрошенныхъ дробными жеребейками, счепоть обваренной и изрубленной петрушки; привари соусъ, не давая оному вскипѣть; облей онымъ щуку.

Щука

Digitized by Google

Щука въ золѣ.

Возьми двухъ средственной величины щукъ, ошелуши и выпотроши, распори по брюху, чтобъ выбрать кости. Возьми обваренное телячье сладкое мясо, двѣ гусиныхъ печенки, также обваренныхъ, ломть ветчины и сала; скроши въ жеребейки все, прибавь соли, крупнаго перцу, изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, ветчиннаго сала, на терку стертаго; сваляй и смѣшавъ это салпико, начини въ щуку, зашей, чтобы ничего не выпало. Положи въ кострюлю ломтей телятины, ветчины и сала, укладя на это щуку, покрой таковыми же ломтями, прибавь пучокъ петрушки и цибули, два зубка чесноку, три гвоздики, тьмину, лавроваго листу, базилику; вари въ этомъ брезѣ щуку на маломъ огонькѣ. Когда въ половину спѣлости будетъ, влей рюмку вина Шампанскаго, особливо вскипяченнаго, и снявъ съ него пѣну, доверши варенїе, и выложи щуку на блюдо, на которомъ подавать; а въ кострюлю влей ложку кулису; привари и сними жиръ, процѣди сквозь сито, приправь вкусно и выложи на щуку.

Рулады изъ угря.

Возьми домашнюю жирную птицу, какую угодно, опали, и расплоставъ по спинѣ, выбери всѣ кости, расправь и наложи со внутренности хорошаго фаршу, покрой этотъ фаршъ полосками ветчины и угря, нарѣзавъ оныхъ тѣмъ образомъ, какъ употребляютъ къ шпикованїю; скатай послѣ птицу трубкою, опутай нитками и вари въ брезѣ, составленномъ изъ ломтей телятины и ветчиннаго сала, съ пучкомъ травъ и рюмкою вина Шампанскаго. Вари въ томъ же брезѣ кусковъ угря нашпекованныхъ, которые послѣ глассируй. Выложи рулядъ на блюдо, въ которомъ подавать, кусокъ угря положи на рулядъ, а прочїе по сторонамъ. На соусъ употреби брезъ, уваривъ оной, процѣдивъ и снявъ жиръ. Надобно смотрѣть, чтобъ соусъ этотъ не былъ

Digitized by Google

былъ слишкомъ солонъ. Годави въ него лимоннаго соку и влей подъ руладъ.

Угорь по Султански.

Сними кожу съ хорошаго угря и вымой; разрѣжь по брюху, чтобъ вынуть кости, а сдѣлавъ это, разними въ куски равные. Возьми обвареннаго телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, все скрошивъ жеребейками; приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины и пучкомъ травъ: смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками редукту, двумя ложками кулису, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари это рагу и сними жиръ. Когда соусъ сгустится, положи корнишоновъ, обваренныхъ и скрошенныхъ жеребейками. Возьми кусокъ сальника, положи въ него кусокъ угря, спрысни солью и перцомъ; на него рагу, когда оное остынетъ, и заверни сальникъ. Таковымъ же образомъ поступи и съ прочими кусками угря. Въ тортную сковороду постели ломтей сала ветчиннаго, лимону и луку ломтиками же; на это положи приготовленные куски угря, облей коровьимъ масломъ, панируй мякишемъ бѣлаго хлѣба; запеки между двухъ огней. Когда куски запекутся румяно, выложи ихъ на салфетку, чтобы отереть съ нихъ жиръ. Положи въ блюдо, на которомъ подавать, соусу Султанскаго, описаннаго въ 17 Главѣ, а на него куски угря.

Лини по Султански.

Возьми двухъ хорошихъ линей, вымой и счисти съ нихъ склизь; надрѣжь по спинѣ, чтобъ кожу съ мясомъ съ костей снять и чтобъ кожа къ головѣ держалась. Часть мяса употреби въ фаршъ, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ съ сметаною, солью, перцомъ, ветчиннымъ саломъ, на терку стертымъ, и говяжьимъ саломъ, обвареннымъ съ повареными мѣлко изрубленными травами, замѣсивъ на шести яичныхъ желткахъ. Начини этимъ фаршемъ линей и зашей, облей растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, и панируй

въ

Digitized by Google

въ крошкахъ мякишу бѣлаго хлѣба. Постели въ тортную сковороду ломтей ветчиннаго сала, на нихъ положи линей, запеки въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Когда запекутся румяно, выложи на блюдо, на которомъ подавать, и влей подъ нихъ соусу Султанскаго, описаннаго въ 17 Главѣ.

Линя комлотомъ.

Очистивъ и сбивъ склизь съ двухъ хорошихъ линей, обрѣжь у нихъ головы и вынь большія кости. Разними каждаго линя на четверо. Возьми телячьяго сладкаго мяса обвареннаго, печеницъ, пѣтушьихъ гребней обваренныхъ же; все это обжаривай съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины; брось счепотючку муки, смочи двумя рюмками вина Шашпанскаго, малою долею редукту и вари это рагу. Когда проварится оное въ половину спѣлости, положи въ него линей и ложку кулису; приправь солью и крупнымъ перцомъ и доверши варенїе. Когда сварится спѣло, вынь траву, сними жиръ, подави лимоннаго соку и подавай.

Вьюны по Прусски.

Положи въ коспрюлю ломть ветчины, дай оному, приставивъ на огонь, вспотѣть и поприкипѣть къ коспрюлѣ: тогда смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, ложкою редукту, ложкою кулису, рюмкою масла Прованскаго; прибавь зубокъ чесноку, пучокъ петрушки и цибули, одинъ листъ лавровой, одну луковицу, изрѣзанную ломтиками, не много базилику, половину лимону, изрѣзаннаго въ ломти, двѣ счепотки кишнецу. Вари этотъ соусъ часъ, послѣ сними жиръ и процѣди сквозь сито. Возьми вьюновъ, сколько за благоусмотришь счетомъ, положи ихъ на минуту въ кипятокъ, чтобъ сбить склизь; оскреби ихъ осторожно, чтобъ не прорвать кожи, выпотроши, но печенокъ не вынимай; вымой въ холодной водѣ и оботри полотенцемъ. Послѣ сего положи ихъ въ соусъ процѣженной, приставь на

огонь

огонь и вари, пока поспѣютъ; приправь солью и крупнымъ перцомъ. Подавай съ немногимъ соусомъ.

Вьюны по Виллероеву.

Шесть хорошихъ вьюновъ вымой, очисти и выпотроши, но печенокъ не трогая. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, приставь на небольшой огонь и держи полчаса. Тогда положи на нихъ вьюновъ, накрой ломтями ветчиннаго сала; смочи рюмкою вина Шампанскаго, приправь солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, двумя ломтями лимону, листомъ лавровымъ; прибавь кусокъ масла коровьяго и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, сними съ огня; счерпай жиръ въ особливую посудину, обмочи въ этомъ жиру вьюновъ, обваляй въ крошкахъ мякишу бѣлаго хлѣба и запеки румяно въ печи. Соусъ процѣди сквозь сито, прибавь въ него ложку кулису и увари, когда еще не довольно густъ; выложи соусъ въ блюдо, на которомъ подавать, и на него вьюновъ.

Вьюны компотомъ.

Возьми обваренаго телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, ломть ветчины, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, полланста лавроваго, три гвоздка гвоздики, кусокъ масла коровьяго: все это приставивъ на огонь въ кострюлѣ, пообжарь; брось щепоть муки, положи по ложкѣ редукту и кулису; вари на самомъ маломъ огнѣ и послѣ сними жиръ. Когда это будетъ вариться, возьми шесть хорошихъ вьюновъ, очисти, вытри, выпотроши, но печенки въ нихъ оставь. Въ полозинѣ спѣлости вышеписаннаго рагу положи въ него вьюновъ. Когда поспѣютъ и напитаются вкусомъ рагу, подави на нихъ лимоннаго соку, выложи вьюновъ на блюдо, а между оныхъ рагу съ его соусомъ.

Вьюны

Вьюны по Римски.

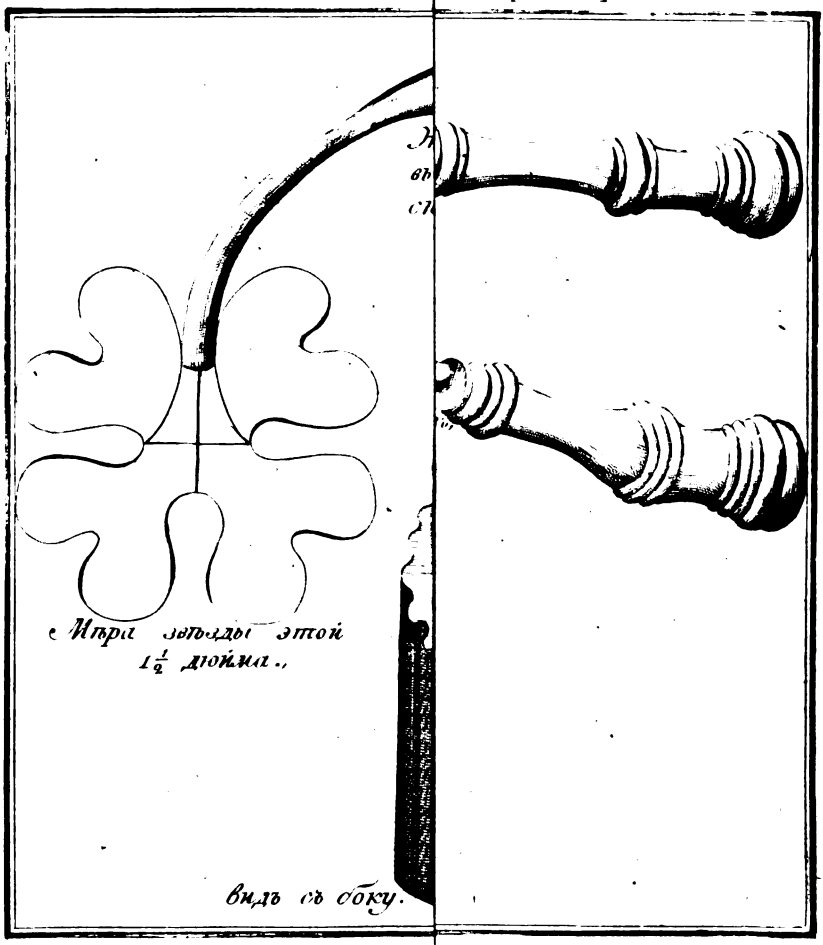
Взявъ шесть хорошихъ вьюновъ, сбей съ нихъ склизь, очисти, и выпотрашивая, оставь въ нихъ печенки. Положи въ кострюлю съ полбутылкою вина Шампанскаго, которое должно прежде вскипятить и пѣну съ него снять; прибавь туда же двѣ ложки кулису ветчинаго, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, печериць, трюфелей, зубокъ чесноку, полрюмки масла Прованскаго, соли, крупнаго перцу, два ломтика лимону; вари въ этомъ вьюновъ. Когда поспѣютъ, выньлимонъ и соусъ; когда оной не довольно густъ, поувари, приставивъ кострюлю на большой огонь, и снявъ жиръ, подавай.

(*Окончаніе Поварни Новой въ слѣдующей пятой Части.*)

Конецъ IV Части.

Digitized by Google

Поварни берлинской.

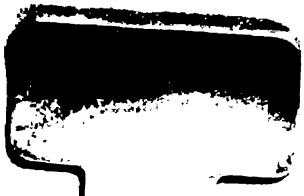


Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Sm 5196
4

Digitized by Google